

CHABLIS PREMIER CRU "CÔTE DE LÉCHET" 2021



- 👑 **APPELLATION**
Appellation Premier Cru
- 👑 **CÉPAGE**
Chardonnay
- 👑 **SOL**
Argilo-calcaire du Kimméridgien.
- 👑 **VINIFICATION**
Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.
- 👑 **ELEVAGE**
Sur lies pendant 12 mois.
- 👑 **ÂGE MOYEN DES VIGNES**
35 ans
- 👑 **RENDEMENT**
58 hl/ha
- 👑 **VIEILLISSEMENT**
4 à 5 ans
- 👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
10 à 12°C

SITUATION

La Côte de Léchet, située sur la rive gauche du Serein, jouit d'une excellente exposition Sud-Est. Son sol, très pauvre et caillouteux, donne de petits rendements et des raisins souvent précoces en maturité du fait de son ensoleillement. Des questions se posent encore sur l'origine de son nom : on pourrait y voir un lien avec le verbe « lâcher » dans le sens abandonner. Cette côte pourrait avoir été abandonnée il y a un temps. Mais « Côte de Léchet » pourrait aussi tirer son origine du mot « laïche », nom d'une plante poussant dans les lieux humides.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

D'une robe jaune pâle, notre Chablis 1er Cru "Côte de Léchet" 2021 présente un nez intense avec des notes minérales et crayeuses. En bouche, il est vif, tendu et très pur. Finale saline.

A servir avec des fruits de mer et poissons grillés.

NOTES DE PRESSE

Chablis Premier Cru "Côte de Léchet" 2021 - Bourgogne Aujourd'hui - 16/20

James Suckling - Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2021 - 92 pts

Chablis 1er Cru "Côte de Léchet" 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 16 / 92-93

Chablis 1er Cru « Côte de Léchet » 2021 - Concours Terre de Vins 2023 - Médaille d'Or