

CHABLIS PREMIER CRU "CÔTE DE LÉCHET" 2022



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

Robe or pâle aux reflets verts. Nez intense avec des notes minérales, pierre à fusil et d'agrumes. En bouche, le vin est vif avec une belle tension et une finale crayeuse et acidulée. Vin sec et droit. Il représente à la perfection le terroir chablisien. A servir avec des fruits de mer, poissons grillés.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Côte de Léchet" 2022 - Bettane & Desseauve 2025 - 89/100