



## CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU



- **AOP** : Chablis 1<sup>er</sup> Cru
- **Climat** : Côte de Jouan
- **Couleur** : Blanc
- **Millésime** : 2015
- **Cépage** : Chardonnay
- **Provenance des raisins** : Courgis
- **Sols** : datant du Jurassique supérieur, les marnes du Kimméridgien permettent un enracinement en profondeur et une bonne expression du terroir.

### La Côte de Jouan :

Issu d'une parcelle d'une trentaine d'année à l'exposition sud ; sud-est ce premier cru allie souplesse et salinité. Un beau potentiel renforcé par un élevage long permet à cette cuvée de se bonifier au fil du temps.

- **Vinification** : pressurage pneumatique. Débourage statique de 24 heures. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une dizaine de jours avec contrôle des températures à 20°C. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et conduite en cuves inox. L'élevage se poursuit 10 mois en cuve pour 70% de la cuvée et en fût pour les 30% restants. Un léger collage à la bentonite est réalisé afin d'éviter toute casse protéique. Enfin les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.
- **Dégustation** :
  - Œil : Jaune doré aux reflets verts argentés
  - Nez : Complexe avec des notes de chèvrefeuille, anis, menthol, fumé, bois de cèdre.
  - Bouche : une attaque en souplesse amène une rondeur d'ensemble accompagnée de notes beurrées. La finale est plus minérale avec une belle longueur et une salinité appréciable.
- **Accords mets et vins** : Carpaccio de saint jacques, cuisses de grenouilles, gambas poêlées...
- **Garde** : 10 ans.