



**CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU**  
Côte de Jouan



- *Couleur* : Blanc
- *Degré* : 13.5% vol.
- *Cépage* :  
Chardonnay
- *Millésime* : 2017
- *T° de service* : 12°C- 14°C
- *Garde* : 10 ans

- *A propos du climat* : cette cuvée est issue d'une parcelle de vieille vigne située à Courgis et appelée Côte de Jouan. Elle réunit toutes les conditions recherchées pour l'élaboration de grands vins : exposition sud ; sud-est, forte pente et sol qualitatif !
- *Sol* : datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.
- *Vinification* : pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourbage statique de 24 heures en cuve. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une dizaine de jours avec contrôle des températures à 20°C, 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et l'élevage se poursuit 10 mois dans les mêmes contenants. Après assemblage, 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, pêche blanche, jasmin...
  - Bouche : une attaque en souplesse amène une rondeur d'ensemble accompagnée de notes fruitées. 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...