

CHABLIS PREMIER CRU 2022

Beuroy

Le Beuroy, 1^{er} cru de la rive gauche du Serein, est récolté sur une parcelle face au lac de Beines pour donner un vin d'une grande finesse.

Superficie : 2 hectares.

Terroir : Sols issus du Kimméridgien composé de marnes argilo-calcaires.
Le sous sol de Chablis regorge de sédiments marins et de petites huîtres fossilisés.

Cépage : Chardonnay (100%).

Topographie : Vignes plantés sur les coteaux, exposées plein Sud-ouest.

Age des vignes : 38 ans.

Vinification : Vendanges mécaniques suivis de vinification traditionnelle en cuve thermo régulées : fermentation alcoolique, fermentation mololactique, soutirages, collage.

Élevage : Sur lies fines en cuve inox durant 6 à 12 mois.
Passage au froid, légère filtration puis mise en bouteille au domaine.

Production annuelle : 12 000 bouteilles.

Dégustation :

- Œil : Robe brillante jaune pâle aux reflets or blanc.
- Nez : Joli nez fin et puissant, aux effluves d'amandes fraîches et d'aubépine, tendance sur le miel d'acacia.
- Bouche : Bouche riche et onctueuse, longue persistance sur des arômes de noisettes et de beurre frais tout en conservant son aspect iodé.

Conservation : Ce vin pourra être consommé dans l'année suivant sa mise en bouteille ou être conservé 5 à 10 ans suivant les millésimes.

Mets :

- Foie gras mi-cuit poêlé, ris de veau poêlé
- Coquilles St-Jacques safranées, croustade de poisson
- Tarte Tatin tiède, gâteau au miel