

CHABLIS PREMIER CRU 2019

Beuroy - Le Caractère du Verger

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.

Situé sur le lieu-dit « Le Verger », ce vin est élaboré pour qu'il exprime tout son caractère !

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.

Âge 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 fût de chêne (1/3 fûts neufs) durant 12 mois.

Passage au froid, légère filtration puis mise en bouteille au domaine.

Production annuelle : 1400 bouteilles.

Dégustation :

- Œil : Robe brillante jaune pâle aux reflets dorés.
- Nez : Nez en douceur sur des notes de pain grillé, caramel et moka puis s'ouvre sur une minéralité calcaire.
- Bouche : Le vin dévoile une agréable souplesse en attaque, rehaussée par une belle acidité.
La finale s'exprime par une minéralité marquée.

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