

Chablis 1er Cru Côte de Léchet

Chablis 1er Cru

INFORMATION

Appellation : Côte de Léchet

Cépage : chardonnay

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : VINIFICATION :
Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts.

ELEVAGE : Durée environ 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : sur la rive gauche du serein à Chablis

Surface : 5500 à 6500 pieds/ha

Type de sol : Argilo calcaire du Kimméridgien

Climat : Expositions variées, climat continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe or, brillante avec des reflets dorés.

Nez : Le premier nez est expressif et fruité (fruits frais : pêche, pomme). Après ouverture, s'ajoutent quelques notes florales (chèvrefeuille) et boisées, vanillées.

Bouche : La bouche est fraîche avec une jolie vivacité en attaque. On retrouve le côté fruité mais cette fois-ci plus acidulé (citron, ananas). Belle puissance en bouche avec beaucoup de longueur et une jolie minéralité. La finale est légèrement boisée avec des notes de fruits secs grillés. Vin dense et aromatique.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°

Accords mets et vins :
Apéritif, bouchées à la reine, plancha de gambas,



Chablis 1er Cru Côte de Léchet

Chablis 1er Cru

fromages
(type chèvre).

Garde : de 0 à 10 ans

