

Chablis 1er Cru Beauroy

Description:

- Parcelle de Chardonnay d'une cinquantaine d'années
- Beauroy, climat du chablisien (seulement 64 ha)
- Bords du lac de Beines , côte de Savant exposée Sud/Sud Est, ensoleillement optimal.
- Lieu-dit « Le Verger », prédateur d'une production de fruits généreux et à maturité optimale.
- Sensible aux gelées printanières, protégée depuis 1978 par un système d'aspersion.
- Sol argilo-calcaire du Kimeridgien, cultivée de manière raisonnée avec un entretien des sols majoritairement mécanique.

Vinification & Élevage:

- Vendange mécanique et pressurage pneumatique.
- Fermentation traditionnelle et élevage de 8-10 mois en cuve inox thermo-régulée.

Dégustation & Accords:

- Vin au nez floral, riche, onctueux, aux arômes fruités, avec une longueur soutenue
- Cuvée appréciable dans sa jeunesse, après quelques années de garde en cave (5-8 ans)
- Accompagne à merveille un poisson en sauce, un jambon au Chablis, une andouillette locale ou encore un fromage affiné.

