



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

CHABLIS 1^{ER} CRU BEAUROY

Millésime 2018

"Charnel et Rond"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive gauche du Serein. Communes de Beines, Poinchy et Chablis. Exposition Sud-Est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts.

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

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez avec une belle palette complexe de fruits frais accompagnés d'une touche florale et d'une légère touche minérale.

A l'aération, une note d'amande fraîche complète la présentation.

Persistant.

Belle mise en bouche finement minérale avec des fruits blancs légèrement vanillés, finale élégante.

