



Aire de production

Appellation communale récoltée sur les parties délimitées de 20 villages dont le village de Chablis. Elle couvre 3 367,28 hectares, ce qui en fait l'Appellation d'Origine Contrôlée la plus étendue de Bourgogne. 783,19 hectares sont classés en Premier Cru sur 40 Climats (dont 17 principaux). La mention « Premier Cru » est une distinction accordée à certains Climats dont les vins sont traditionnellement plus estimés. Seuls 11% des vins récoltés en Bourgogne peuvent revendiquer ce privilège. Les 27 hectares du Climat « Vaucoupin » se situent sur la rive droite du Serein et dépendent de la commune de Chichée.

Origine

Le sol bourguignon est de type argilo-calcaire, mais sa nature varie énormément de village en village. Cela rend plus important que jamais le rôle de sélection que joue l'œnologue au moment du choix des raisins.

Cépage

100% Chardonnay

Notes de dégustation

COULEUR : Or pâle avec des reflets verts.

NEZ : Frais et minéral, sur des arômes de citron et de fleurs blanches.

PALAIS : Vif, fin, fruité et minéral à la fois. Persistance longue.

Accords mets et vins

A déguster avec les poissons en sauce crémée, le homard, la langouste et les fromages frais.

Service

10 à 12°C

Potentiel de garde

De 5 à 10 ans