

DOMAINE DES MARRONNIERS

CHABLIS 1^{ER} CRU
CÔTE DE JOUAN
2016



Cépage

Chardonnay

Terroir

Le Chablis 1er Cru Côte de Jouan est un terroir confidentiel. Notre parcelle compte 27 ares produisant environ 1200 bouteilles par an.

Elevage

La vinification est traditionnelle : fermentations naturelles en levures indigènes en tonneaux de 400 litres suivies d'un élevage de 15 mois.

Dégustation

Le 1er Cru Côte de Jouan offre une robe de belle intensité, or clair.

Le nez est frais, subtil et fin dominé par des arômes minéraux de pierre à fusil rehaussés de notes de fruits blancs et de noisettes.

Attaque grasse en bouche, ronde, équilibrée et fruitée. Finale au caractère citronné et praliné.

C'est un vin de garde qui ne s'attend pas forcément avec une belle expression aromatique dès sa jeunesse.

Accord Mets-Vins

Ce 1er Cru fait des merveilles sur les ris de veau, les viandes blanches en sauce. Il accompagne également les poissons en sauce tel qu'un filet de sandre.

Vous pouvez aussi l'associer à la cuisine japonaise, les mets exotiques lui vont à ravir.

Garde

Le potentiel de garde est de 8 à 10 ans...