



## Chablis Grand Cru Blancot

**Superficie** : 10 ares– exposition sud-est.

**Localisation** : Chablis rive droite.

**Cépage** : 100% chardonnay.

**Sol** : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur).

**Densité de plantation** : 7000 pied/ha.

**Age moyen des vignes** : 38 ans.

**Certification AB Ecocert depuis le Millésime 2013.**

## Vinification

**Vendange manuelle** puis **sélection des raisins** sur une table de tri.

Pressoir pneumatique à cage fermée.

Débouillage à froid et fermentation à une température d'environ 20°C. **Levures indigènes.**

**Vinification et élevage** : du fait de sa production limitée, **100% en fûts** (fûts de 4 vins).

Stabilisation tartrique naturelle après 12 à 16 mois d'élevage.

**Millésime 2018** : avec une vendange généreuse et un état sanitaire parfait des raisins les vins sont complexes, expressifs, généreux, et gardent un bel équilibre entre maturité et acidité.

**Alcool** : 13%

**Dégustation** : vin puissant et frais, il évolue sur des arômes de fleurs blanches et des notes minérales prononcées. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...

A servir entre 12 et 14°