

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis 1er cru « Beauroy »

Appellation: AOC Chablis Premier Cru

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: commune de Beine en achats de vendanges

Surface: 0,60 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 45HL/Ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: environs 3 mois

Levures: Naturelles

Maîtrise des Température: environ 20°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: en foudre de chêne de 25HL et demi-muids 600L

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 12 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

Précipitation Tartrique: stable

DESCRIPTIF:

Ce premier cru prend place dans la partie la plus nordique de la rive gauche du Serein. « Vallée du Roi » ou « Bois du Roy » ou encore « Beau Bois » les hypothèses sur son nom sont légions. La plus probable serait celle d'un vigneron associé à un patronyme local ayant vécu là, la famille Rouard.

« *L'effet Millésime* » 2017 : Caché derrière une parure lumineuse Beauroy développe des senteurs de fleurs d'eau (iris, nénuphar...) à la fois puissant en bouche mais aérien dans sa finale il se pose sur la langue comme un oiseau sur un fil. Que vous n'aurez pas envie de le voir partir...

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 8 à 10 ans

Maturité: entre 3 et 5 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2016:

Degré alcoolique: 12,75 %vol.

pH: 3,17

Acidité totale: 4,33g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 1,4 g/l

