

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 et Poinchy en achats de raisins

Surface: 0,60 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 55 Hl/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: 12 mois en foudre de chêne de 25HL et demi-muids 600L + 6 mois en cuve inox

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 18 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 2018* » : Une tranche de citron jaune habille le jus de ce Chablis royal. Avec cette cuvée vous trouvez la pure expression d'un terroir de premier cru. Notes de fleurs d'eau (iris, nénuphar...) et boisé tout en filigrane laisse transpirer la fameuse minéralité chablisienne. Sa fin de bouche vous emporte d'une rive à l'autre du Serein avant de vous donner envie de repartir.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 8 à 10 ans

Maturité: entre 3 et 5 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2018:

Degré alcoolique: 12,85 %vol.

pH: 3,13

Acidité totale: 4,56g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 2,0 g/l

