

---

## Chablis – Les Vénérables 2018

---

Ce Chablis "Les Vénérables" est issu de plusieurs parcelles plantées exclusivement en Chardonnay aux expositions variées sur un sol de calcaire Kimméridgien moyen et supérieur avec une alternance de calcaire et de marnes à "Exogyra virgula". Les parcelles sont situées sur les Communes de Beines, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Prény, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy. L'âge moyen des vignes est 35 ans.

**Assemblage :** 100% Chardonnay

**Garde :** 2023

**Service :** 8-10°C



### Vinification

Les raisins sont issus de vieilles vignes d'au moins 35 ans. Ce chablis a passé 14 mois sur lies en cuve mais aussi en petits futs ce qui lui apporte la fraîcheur et l'ampleur des grands vins de la région .

### Dégustation

Robe or blanc, vin limpide et brillant. 1er nez frais présentant les fruits blancs parfaitement mûrs avec une petite touche de boisée légèrement vanillée. A l'aération une belle minéralité se présente. Bonne persistance. Mise en bouche saline et minérale avec une belle structure, La chair de fruit est nette et précise.

### Accords Mets-Vin

Huîtres fines de claires, soupe de coques aux petits légumes, salade de noix de Saint Jacques aux épinards crus, œufs brouillés aux pointes d'asperges, beignets de lotte, escalope de saumon cru à l'aneth.

### Prix

11.15€ (par 36)

11.05€ (par 60)

10.95€ (par 120)