
DOMAINE DES MARRONNIERS

Chablis 1^{er} Cru Côte De Jouan



Cépage

Chardonnay



Terroir

Le Chablis 1er Cru Côte de Jouan est un terroir confidentiel datant du kimméridgien exposé au sud-est.

Notre parcelle de 0.27 hectare produit approximativement 1200 bouteilles par an.



Elevage

Les fermentations alcoolique et malo lactique sont faites en levures indigènes en vieilles pièces de chêne de différents formats (de 132l à 400l), suivies d'un élevage sur lies de 15 mois.

Les mouvements et intrants sont limités au strict minimum afin de garantir un authentique goût de terroir.

Dégustation

Une robe or clair de belle intensité Un nez frais, fin et subtil, dominé par des arômes de silex, de sureau et de noisettes.

Le palais est rond, équilibré et fruité, en finissant sur des notes de mandarines et de caramel.

Un vin discret, montrant plus la finesse et la longueur que la puissance.

Accord Mets-Vin

Ce premier Cru accompagnera parfaitement des ris de veau, des viandes blanches ou encore des poissons blancs comme le brochet.

La cuisine japonaise et les plats exotiques iront également à merveille.

Servir à 12°C

Garde

Peut-être gardé 8 à 10 ans...mais aussi être apprécié dans sa jeunesse.