

BAUDOIN MILLET  
CENTENSEMENT  
CHABLIS

# CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES 2020

GÉOLOGIE : KIMMÉRIDIEN  
AGE DE LA VIGNE : 40 ANS  
GARDE : 6 - 7 ANS  
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :  
ENTRE 12 ET 13 °



## VINIFICATION

CE CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES, 100% CHARDONNAY EST ISSU D'UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE SUR LIES FINES EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE. AUCUN PASSAGE EN BOIS POUR RÉVÉLER À 100% SON TERROIR TRÈS MARQUÉ PAR LES MARNES ET LES CALCAIRES DU KIMMÉRIDIEN, RICHE EN EXOGYRA VIRGULA, CETTE PETITE HUÎTRE FOSSILISÉE.



## DÉGUSTATION

LA ROBE EST D'UNE TONALITÉ OR VERT. ELLE EST PROFONDE ET LUMINEUSE.

LE NEZ EST MARQUÉ PAR LA MINÉRALITÉ, IL DÉVOILE DES NOTES DE FRUITS SECS.

EN BOUCHE, CE GRAND CRU OFFRE DE LA RONDEUR AVEC DES NOTES D'AGRUMES. LE PALAIS EST GRAS ET RICHE. UNE JOLIE ACIDITÉ PERMET À CE VIN D'OFFRIR UNE BOUCHE ÉQUILIBRÉE ET FINE ; ELLE APORTE AUSSI LA VIVACITÉ ET LA LONGUEUR RECHERCHÉES DANS UN CHABLIS GRAND CRU.

PUISSANCE ET MINÉRALITÉ LE CARACTÉRISENT.

## ACCORD MET VIN

FOIE GRAS  
CUISSÉS DE GRENOUILLES  
HUÎTRES  
ESCARGOTS DE BOURGOGNE  
POISSONS

## IDEE GOURMANDE

HUÎTRES GRILLÉES, PAMPLEMOUSSE ET POIVRE DE  
CAYENNE