

BAUDOIN MILLET
CENTENSEMENT
CHABLIS

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES 2023

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 HÛÎTRE 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 APPORTE 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
HÛÎTRES
ESCARGOTS DE BOURGOGNE
POISSONS

IDEE GOURMANDE

HÛÎTRES GRILLÉES, PAMPLEMOUSSE ET POIVRE DE
CAYENNE