

# Chablis Premier Cru

## Beauroy

### Les Vignes

Cette cuvée provient de la partie des Beauroy proche de la commune de Beine.

La parcelle bénéficie d'une **exposition plein Sud** ce qui apporte beaucoup de densité et de puissance au Vin. Beauroy produit des Vins amples et solaires d'une grande longueur aromatique.

Cette cuvée, produite depuis 2016, est issue d'achat de moûts à la vendange.

Ce partenariat durable est réalisé sur environ **1,1 Ha de l'appellation Beauroy**.

### Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox afin de maîtriser la température et obtenir la plus grande finesse et précision des arômes.

L'élevage dure de **12 à 15 mois** et se fait **50% en cuve inox** pour conserver la **fraîcheur et le fruit** et **50% en fûts neufs à 5 vins**.

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

### La Dégustation

Le nez est intense et puissant, on ressent immédiatement **la chaleur du terroir** par des arômes presque exotiques.

La dégustation confirme avec une attaque opulente et une générosité assez marquée. Le profil mûr du vin se dévoile ensuite avec des arômes de fruits blancs. La fin de bouche est malgré tout **assez dynamique et allonge la dégustation**.

A déguster idéalement après 3 à 10 ans de conservation patiente !

