

NATHALIE & GILLES



VIGNERONS DEPUIS 1745

# Chablis Grand Cru Les Preuses



**CÉPAGE:** Chardonnay (planté entre 1950 et 1973)

**SOL:** Sols composés d'un mélange de marnes argileuses et de calcaire du Kimmedgiriien (exogyra virgula).

**VINIFICATION:** Vinification et élevage pendant 12 mois: 30% en fûts (neufs) et 70% en cuves inox thermorégulées. Après l'assemblage, l'élevage se poursuit sur des fines durant 6 mois (environ); Le vin est ensuite mis en bouteilles après une très légère filtration puis stocké dans nos chais climatisés avant commercialisation.

**DÉGUSTATION:**

**Oeil:** Dorée, reflets verts

**Nez:** Fins arômes végétaux : herbes fines, fleurs blanches et jaunes. Poire pochée, pêche blanche, banane écrasée, agrumes. Miel de montagne, beurre de baratte, tabac frais, résine de pin, réglisse. Calcaire.

**Bouche:** Dense et profonde. Superbe fruit mûr et juteux. Belle assise minérale. L'allonge est d'une droiture et d'une pureté exceptionnelles, parsemée de notes exotiques et épicées.

Ira parfaitement avec du Homard et son jus de carapace crémeux. Saumon à l'oseille. Quasi de veau aux champignons. Ris de veau et jus truffé. Poularde de Bresse cuite en vessie. Quenelles.

**GRAPE VARIETY:** Chardonnay (planted between 1950 and 1973)

**SOIL:** Soils composed of a mixture of clayey marls and Kimmedgiriian limestone (exogyra virgula).

**VINIFICATION:** Vinification and aging for 12 months: 30% in (new) barrels and 70% in temperature-controlled stainless steel vats. After assembly, aging continues on fines for 6 months (approximately); The wine is then bottled after a very light filtration and then stored in our air-conditioned cellars before marketing.

**DEGUSTATION:**

**Eye:** Golden, green reflections

**Nose:** Fine vegetable aromas: fine herbs, white and yellow flowers. Poached pear, white peach, crushed banana, citrus fruits. Mountain honey, churned butter, fresh tobacco, pine resin, liquorice. Limestone.

**Mouth:** Dense and deep. Superb ripe and juicy fruit. Beautiful mineral base. The length is exceptionally straight and of exceptional purity, sprinkled with exotic and spicy notes.

Will go perfectly with Lobster and its creamy shell juice. Salmon with sorrel. Almost veal with mushrooms. Sweetbread and truffle juice. Bresse chicken cooked in a bladder. Dumplings.