

Domaine Michaut

Chablis

2020

Histoire

Historiquement fondé à Epineuil, le vignoble de notre Domaine se situe autour du petit village de Chichée, traversé par la rivière « Le Serein », en faisant un terroir reconnu pour apporter de la fraîcheur, de l'élégance et de la distinction à nos vins.

Cépage

Chardonnay

Origine

Situé au Nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées à 16°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 9 mois en cuves inox.

Type de sol

La région de Chablis est un plateau calcaire entaillé par des vallées. Ce calcaire est dit "Kimméridgien" et renferme des fossiles marins dans un ciment blanchâtre (fond de l'océan). C'est cette nature marine qui donne cette minéralité unique aux Chablis.

Couleur

Robe jaune pâle, limpide et brillante.

Nez

Nez ouvert, aux arômes de fruits blancs avec une belle minéralité qui apporte de la complexité.

Palais

La bouche présente une bonne tension avec un équilibre remarquable et une finale citronnée et fraîche.

Recommandations

Parfait avec les huîtres chaudes, les poissons en sauce, mais aussi les viandes blanches en sauce (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Fromages de chèvre, Bleus et Comté.

Services

10 - 11°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans