



Olivier Tricon

CHABLIS



CHABLIS 1^{ER} CRU BEAUROY

Le **Premier Cru Beauroy** se trouve sur la rive gauche du Serein. Les vignes bénéficient d'un climat soumis aux vents secs de l'Est, garant d'un parfait état sanitaire des vignes. Climat solaire grâce à sa forte pente et à son sol de faible épaisseur, Beauroy offre des vins équilibrés.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Portlandien

Exposition : sud-est

Âges des vignes : 35 ans

Vinification : doux pressurage, sélection des jus, fermentation alcoolique, fermentation malolactique, clarification, élevage en cuve inox pendant 9 mois, filtration.

CARACTÈRE DU VIN

Le plus charmeur des Premiers Crus dominé par des arômes fruités. Texture onctueuse, acidité et minéralité fondues : il est puissant et d'une grande finesse à la fois. Ce vin accompagne à merveille : chaud et froid d'huîtres, brochet au beurre de cerfeuil, foie gras d'oie ou de canard au naturel.



Température
de service :
12°C



Garde du vin :
3 à 10 ans