



Chablis
2004
Domaine La Bretauche
Louis Bellot

Caractéristiques

Région :	Yonne
Appellation :	Chablis
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire Kimméridgien
Situation :	Plusieurs parcelles autour de Chablis
Production moyenne :	2500 bouteilles
Rendement moyen :	55 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve thermo-régulées
Elevage :	10 mois en cuve émaillée
Vinificateur :	M. Bellot
Propriétaire :	Famille Bellot

Analyse

Visuel :	Robe jaune or clair.
Olfactif :	Le nez est relativement intense et mûr. De nombreuses notes miellées se mêlent à de fines senteurs exotiques (litchi) et florales.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche avec un beau gras. Le vin se déroule sur une trame solide et fraîche avec une belle longueur. On y retrouve le fruit croquant du nez.
Global :	L'exemple type du chardonnay sec et franc, à boire sans complexe...

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2012
Prix estimé à ce jour :	12.50 € TTC - tarif club : 11.00 € TTC
Accords mets - vin :	Choucroute de poissons, quenelles de brochet
Service :	Servir à 12°C