



Wijnfiche

## **Château Grenouilles – Grand Cru | Chablis Grand Cru France (CHABLIS) – 2021**

### **Domaine**

#### **Ch. Grenouilles**

Dit domein ontleent zijn naam aan de enorme broedplaats voor kikkers in de rivier Serein. De wijngaarden van dit domein liggen allemaal binnen het Grand Cru-gebied Grenouilles. Men beschikt hier over 7.2 hectare wijngaarden die verspreid liggen op de flanken met een helling naar het zuidwesten. Gegeven de unieke ondergrond worden hier wijnen van een uitzonderlijk hoog niveau gemaakt met de gekende mineraliteit van deze appellatie. De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar met een totale oppervlakte van 2 hectare. De rijping van de wijn neemt ongeveer 16 maanden in beslag en dit zowel in kleine als grote eiken vaten.

### **Vinification**

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts et en cuve. Durée d'élevage environ 14 mois sur lies fines, en fûts et en cuve.

### **Dégustation**

Robe or pâle, limpide et brillante avec des reflets argent. Le premier nez est ouvert sur des notes agrumes (citron, bergamote) mêlées à de légères notes végétales fraîches (chèvrefeuille). L'ensemble est frais et délicat. Les notes de fruits s'intensifient après oxygénation ainsi que des notes plus iodées, plus minérales. La bouche est équilibrée, les notes boisées sont bien intégrées et apportent de la sucrosité et du volume. La finale est épicée (quelques notes de poivre blanc), puissante et persistante. Très beau potentiel de garde.

### **Mets adaptées**

Homard Belle-vue | Fruits de mer | Pâte - poisson | Poisson - Sole | Saumon - fumé

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Mineral

