

# CHABLIS LES DEUX RIVES 2022

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.



# **MILLÉSIME**

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

### **VIGNOBLE**

L'appellation Petit Chablis se situe principalement sur des sols datant du Portlandien alors que les autres appellations, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru, développées sur les coteaux, se trouvent majoritairement sur des sols du Kimméridgien. C'est dans ce sous-sol particulier, affleurant par endroit, que les vins de Chablis puisent leur typicité, leur pureté, leur finesse, leur minéralité.

Méthode de viticulture : Raisonnée Vendange mécanique : 100%

Sol: Argilo-calcaire, Kimméridgien

Surface: 3716 ha

### **VINIFICATION**

100% Chardonnay

100% raisins égrappés Débourbage statique 24h Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

10 mois d'élevage (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100% en cuves inox

12,5% vol.

## **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

Ce Chablis présente un bel équilibre entre fraîcheur, fruité et minéralité. On retrouve les arômes citronnés, complétés par des notes de poire, avec une légère pointe d'amande en fin de bouche.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille un loup de mer farci aux herbes, des sushis ou encore des escargots.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

