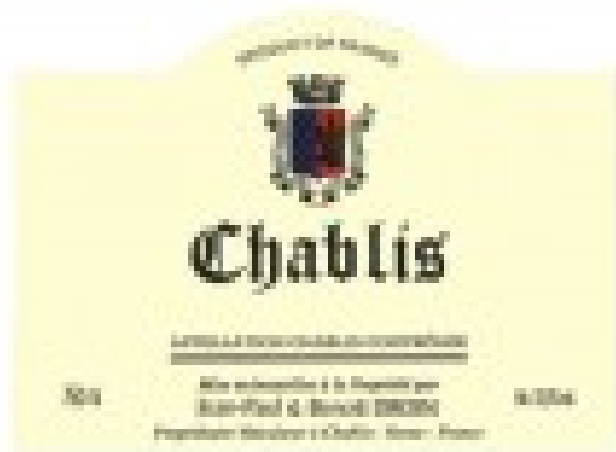


Domaine Droin Chablis 2017



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2017

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 87-89/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoît Droin, Chablis 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 87-89/100. *The 2017 Chablis Villages, a cuvée assembled from fully 40 parcels, reveals aromas of green apple, lemon and oystershell. On the palate, it's medium-bodied and elegantly textural—not a world away from the domaine's Petit Chablis in style, but with more tension and concentration. It had just been filtered when I tasted it, so I may not have caught the wine at the best moment.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation: expositions mixtes

Superficie : 9,33 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 35 ans

Production annuelle : 70 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Sols généralement peu profonds. Le sous-sol alterne entre marnes grises et bancs de calcaire parfois très riches en fossiles d'*Exogyra virgula*, petite huître en forme de virgule caractéristique des marnes du kimmeridgien moyen et supérieur.

Viticulture : Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes en cuve inox. Réalisation systématique de la fermentation malolactique puis assemblage au bout de 8 à 10 mois. Collage si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Dégustation / Accords : Le Chablis village est une parfaite introduction à la minéralité des vins de Chablis. Dans les 3 premières années, le vin se montre généreux et vif avec des notes de citron, de coquille d'huître et de silex. Si l'on attend 10 ans et plus, les arômes deviennent beaucoup plus puissants avec des notes de pierre à fusil et de sous bois. Dans les grandes années, on peut le garder plus de 20 ans. En apéritif, il s'accordera très bien avec des gougères ou de la charcuterie. En entrée, il sera parfait avec une terrine de poisson ou des fruits de mer.

Description brève du produit :

L'entrée de gamme du domaine Droin est déjà superbe, et mérite même 2 - 3 ans de garde pour en apprécier toute la minéralité.