

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Vosgros" blanc sec 2021



Prix du produit :

39,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2021

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vosgros

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine J-P et B Droin Chablis 1er Cru "Vosgros" blanc sec 2021

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - Sept. 2023) : 91/100. *Aromas of white flowers, crisp stone fruit and clear honey preface the 2021 Chablis 1er Cru Vosgros, a medium to full-bodied, satiny and enveloping wine underpinned by racy structuring acids. Concluding with a saline, delicately honeyed finish, this is a strong performer in Droin's portfolio this year. Drink date : 2023-2038.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition Sud / Sud-Ouest

Superficie : 0,5850 hectare

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 40 ans

Production annuelle : 4 000 bouteilles

Caractéristiques géologiques : Sol très calcaire avec des affleurements de cailloux importants, la roche mère kimméridgienne étant très proche en haut de parcelle..

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 encuve 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 : Avec sa belle exposition Sud-Ouest, le climat de Vosgros bénéficie pleinement du soleil. Il prend cependant son temps pour mûrir car il se situe dans une vallée fraîche. Les vins ont toujours une texture flatteuse et avenante, assez ronde et même grasse en année chaude. En revanche, il faut plus de temps aux arômes pour se délier de cette matière. Souvent austère les premières années, ce n'est qu'au bout de 4 à 5 ans que le vin prend toute sa dimension chablisienne en exprimant des notes pétrolées, de coquille d'huître ou de sous bois. On peut le boire avec des fruits de mer ou bien sur des terrines de poisson.

Description brève du produit :

Un 1er Cru tout en rondeur qui a idéalement besoin de 4 à 5 ans pour prendre toute sa dimension chablisienne.