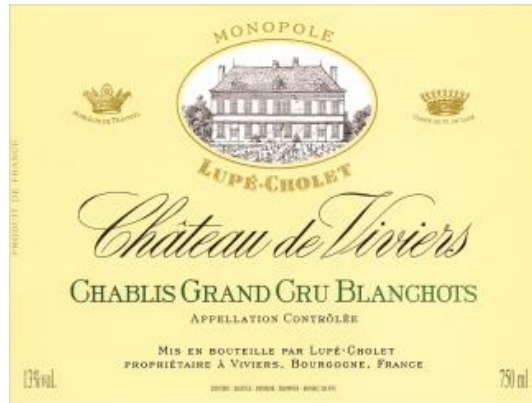


LUPÉ-CHOLET



CHABLIS GRAND CRU "LES BLANCHOTS" " Château de Viviers "



Situation géographique et géologique

Chablisien, département de l'Yonne. A l'est de la colline des grands crus, près du village de Chablis. La parcelle est de 0,4978 Ha. Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire provenant d'un étage géologique sédimentaire du Jurassique Supérieur : « Le Kimméridgien ». Les terrains sont de forte pente (30 à 40%) et exposés à l'Est.

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

Vinification en cuve d'acier inoxydable avec thermorégulation à 20°C et pour 20% de la cuvée en fûts de chêne de 3 ans.

Elevage

Les Grands Crus sont élevés sur leurs lies de fermentation (levures et bactéries mortes), technique d'élevage conférant au vin plus de gras, de longueur et de complexité aromatique. Leur élevage en pièces permet la remise en suspension des lies (bâtonnage), accentuant ainsi les échanges avec le vin. Vers le mois d'avril, les vins en pièces sont assemblés avec ceux vinifiés en cuves. L'élevage continue alors sur lies fines en cuve inox jusqu'au mois de septembre.

Dégustation

La robe est d'un bel or-vert, brillant. Le Nez est frais, avec un fruit fin, il développe un côté minéral calcaire, des notes de zestes d'agrumes et florales telles que les fleurs de tilleul. En bouche, il a un beau volume : il est gras, très rond, avec du fond et une belle longueur.

Suggestions gastronomiques

Jeune, il accompagnera les produits de la mer. Avec plus de maturité, il sera servi avec les volailles et le veau en sauce ou à la crème, la cuisine à base de truffe et de champignons, les fromages régionaux. Servir à 10 / 12°C.

Temps de garde

Plus de 10 ans