

## CHABLIS GRENOUILLES

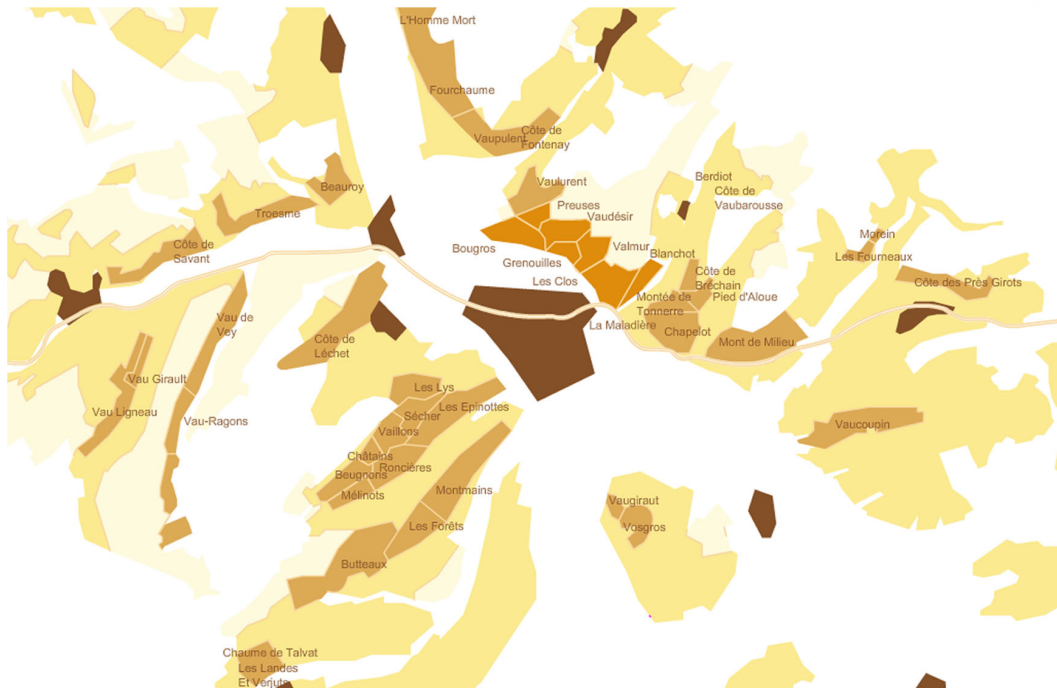


Chablisien

Grand Cru

Blanc

100% Chardonnay



### Situation

Chablis est la commune la plus au Nord de la Bourgogne. Proche de la ville d'Auxerre, le vignoble est à mi-chemin entre Dijon et Paris. Le climat continental, chaud l'été et froid l'hiver, avec de redoutables gelées de printemps, le sol fait de marnes calcaires (kimmeridgien) font du Chablis un original.

### Caractéristiques

Les 7 climats qui forme l'appellation Chablis Grand Cru sont Bougros, les Clos, Grenouilles, Blanchot, Valmur, Vaudésir et Preuses. Ils sont tous situés sur la commune de Chablis et sur le rive droite du Serein en coteaux très pentus. Cela donne au vin un caractère vigoureux et relativement corsé.

### Vinification

Le Chablis Grenouilles est vinifié comme nos grands vins blancs de Côte d'Or en fûts de chêne. L'élevage se fait également en fûts pendant environ 18 mois.

### Dégustation / Accords mets-vin

Le Chablis Grenouilles de la Maison Jadot possède une très belle robe d'un jaune doré. Le bouquet d'arômes floraux et minéraux est particulièrement délicat et complexe. En bouche, il possède une bonne attaque. Ce vin est riche et complet. Très bon rappel aromatique en final.

Il accompagnera remarquablement les poissons en sauce raffinée, les viandes blanches et volailles ou encore le foie gras.

### Conservation

Le Chablis Grenouilles pourra se boire relativement jeune (4-5 ans) mais pourra facilement se conserver 10-15 ans ou beaucoup plus suivant les millésimes et les conditions de conservation.