



DOMAINE
JEAN CLAUDE COURTAULT

Chablis Grand Cru 2018 Valmur



Appellation : CHABLIS Grand Cru

Climat : Valmur

Millésime : 2018

Caractéristiques

Cépage : Chardonnay

Situation : d'une superficie totale de 10,5 ha Valmur se situe entre les Climats les Clots, Vaudésir et Grenouilles

Terroir : Kimmeridgien

(roche calcaire constituée d'un conglomérat de fossiles de petites huîtres en forme de virgule)
ici les sols sont argilo-calcaires, légèrement profonds

Exposition : Ce grand cru dont la forme évoque celle d'une petite vallée bénéficie de deux expositions principales : sud-est et sud-ouest ; nos raisins proviennent de la partie exposée sud-est, conférant fraîcheur et minéralité au vin.

Historique du nom :

Les "meures" désignaient en vieux français les fruits du mûrier ou les baies de la ronce. Il est fort probable que de nombreux mûriers ou ronciers poussaient à cet endroit, alors appelé Vallée aux meures, puis Valmur.

Dégustation :

Visuel : Robe or pâle

Au nez : Le premier nez révèle la richesse aromatique de ce vin, qui après aération tend vers des notes plus florales.

En bouche : Vin d'une belle complexité en bouche ; il allie avec subtilité des notes de fruits confits et de miel et termine sur une superbe finale minérale.

Indications pratiques :

Accords met/vin : Avec les poissons fin en sauce crémée ou des viandes blanches farcies aux champignons. La subtilité complexe de ses arômes prédestine ce vin aux accords de grande classe : avec les homards, langoustes et écrevisses. Pour peu qu'il ait un peu d'âge, sa richesse lui permettra de s'offrir aux foies gras.

Aujourd'hui et demain : Le Chablis Grand Cru est un vin de longue garde - Issu des meilleurs terroirs, il commencera à se révéler entre 3 et 5 ans - un réel moment de bonheur si vous le dégustez vers ses 10 ans.

Domaines Courtault & Michelet

1 route de Montfort 89800 LIGNORELLES

03.86.47.50.59

contact@chablis-courtault-michelet.com

www.chablis-courtault-michelet.com