Chablis Sainte Claire Bio, Jean-Marc Brocard



Excellent. Cette cuvée signe la singularité du domaine Jean-Marc Brocard, le plus grand producteur de vins Bio à Chablis. Ils y sont parvenu grâce à la volonté de son fils Julien qui s'expérimenta la culture biologique sur le terroir de Sainte Clair autour de la Chapelle, juste devant le domaine. Ce vin exprime la force, la précision et la fraîcheur.

Origine: Le sol est de type Kimméridgien qui est situé autour de la chapelle du même nom, juste en face de la maison Brocard à Préhy. Les vignes, conduite en culture bio, ont de 40 à 45 ans.

Encépagement: chardonnay

Vinification: La vinification du Chablis Sainte Claire Bio, issu des vignes entourant la maison Brocard à Préhy, met en avant une approche respectueuse du terroir. Après une fermentation alcoolique avec des levures indigènes, suivie d'une fermentation malo-lactique qui apporte rondeur et équilibre, le vin est élevé exclusivement en cuve inox pendant 7 à 9 mois, préservant ainsi sa fraîcheur et l'expression pure de ce vignoble emblématique.

Dégustation: Au nez, des notes citronnées, de fruits jaunes. La bouche est enveloppée, équilibrée, acidulée et salivante. Un vin précis, tout en gourmandise.

Potentiel de garde: 3-6 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Il s'associe aux coquillages, saumon, thon, filet de sole, mais aussi les desserts comme le gâteau aux poires, crème vanillée.

- Huîtres
- Homard froid « belle-vue »
- Coeur de saumon, sauce au cresson
- ...