Chablis 1er Cru, Vau de Vey, Jean-Marc Brocard



Une fierté du domaine avec plus de 2 ha en bio situé sur une forte pente exposée vers l'est. Ce terroir offre des vins d'une belle délicatesse, riches, accompagnés d'une minéralité affirmée.

Origine: Toujours le même sol kimmeridgien mais ce climat se distingue, des 47 autres climats, par la raideur de sa vallée exposée vers l'Est (au soleil du matin). Ce cru offre ainsi des vins d'une grande fraîcheur et d'une minéralité affirmée.

Encépagement: chardonnay

Vinification: La fermentation alcoolique se fait à l'aide des levures indigènes et il s'en suit la fermentation malo-lactique our réhausser un peu le PH. L'élevage s'effectue en cuve inox pendant 14 mois avant la mise. Le vin révèlera son véritable caractère après 4-5 ans de garde.

Dégustation: Un vin net et précis, salin et souple, aux notes subtilement anisées, La finale est tendre et chaleureuse.

Potentiel de garde: 7-10 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Pour les poissons, fruits de mer, crustacés en sauce à la crème ou grillés. Volailles et viandes blanches crémées ou grillées.

- Huîtres chaudes, gratinées
- Homard froid « belle-vue »
- Cabillaud rôti, sauce au beurre
- Turbot au four
- ...