



Les Preuses – Chablis Grand Cru

Cave Jean & Sébastien Dauvissat



La Famille Dauvissat est propriétaire du domaine depuis 1899. ce vignoble familial s'étend sur plus de 11 hectares, planté de vignes âgées en moyenne de 20 à 70 ans. Les caves qui se trouvent sous une maison du 17^{ème} siècle, un ancien presbytère du petit Pontigny, ont été agrandies en 1980 et abritent les vins à une température de 10 à 15°C tout au long de l'année.

Le chardonnay est le seul cépage autorisé sur les merveilleux coteaux très pentus de la Vallée du serein.

Producteur: Jean & Sébastien Dauvissat

Pays: France

Région: Bourgogne, Chablis, Grand Auxerrois

Appellation: Chablis Grand Cru

Cépage(s): 100% Chardonnay

Millésime: 2017

Taux d'alcool: 13%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 14984266

Prix (licencié): 80,23\$

Prix (particulier): 92,25\$

VITI-VINI

Type de sol

Vin très complet, issu des meilleurs côteaux de la rive droite du Serein, «Les Preuses», qui prolongent «Bourgos» vers le haut de la côte.

Élevage

Une année en cuve inox, suivi d'une seconde année d'élevage en barrique de 7 à 10 ans d'âge.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

«Les Preuses» offre une richesse impressionnante et une très belle salinité. La bouche est ronde avec de jolies notes de fruits tropicaux qui laissent place à une finale éclatante et citronnée. Vin remarquable même en petite année.

Accords vins et mets

Accompagne à merveille un apéritif, des amuses bouche. Excellent avec des fruits de mer, des escargots, de la charcuterie fine ou encore du poisson grillé.

Pour un meilleur service

Servir entre 10 et 12°C.

Pour un meilleur service

Peut être dégusté maintenant mais potentiel de garde entre 10 et 15 ans.