Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Chablis La Boissonneuse

ROU118

Historique

Julien Brocard est le fils de Jean Marc Brocard. Il produit sa propre gamme de vins composée de 7 vins issus de 7 parcelles différentes. Toutes ses parcelles sont cultivées en biodynamie. Chacune exprime la typicité de son terroir notamment grâce à des tailles de foudres adaptées. Le lieu dit « La Boissonneuse » est une parcelle en appellation Chablis, d'un seul tenant de 11 hectares, où coule en contrebas la source du Tôt, vénérée par nos anciens. Située sur les côteaux de Préhy, cette parcelle bénéficie d'une particularité exceptionnelle dans la finesse et la minéralité du terroir Kimméridgien. C'est un mille-feuille d'argile et de calcaire, truffé de fossiles qui affleurent à l'horizon terrestre. C'est donc tout naturellement que cette parcelle s'est imposée pour le choix d'une culture en biodynamie afin de sublimer cette terre et concrétiser de la manière la plus aboutie la philosophie du Domaine.

Reconnaissance

93 points - Decanter (mill. 2019)

Pays	France	**Producteur**	Domaine des 7 Lieux
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	100% chardonnay
Appellation	Chablis	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	Servir à 10 - 12°C		

Description

Oeil

Robe or pâle

Nez

Notes miellées, d'orange confite et de poivre vert au nez.

Bouche

En bouche, notes citronnées, de poivre vert et d'oranges confites. Un vin tout en tension, une fraîcheur mentholée et persistante

Accord mets/vin

À l'apéro avec des huîtres, des escargots, salades de fruit de mer, calmars frits, pâtés, charcuteries, poissons à chair blanche, chèvre chaud, viandes blanches, coquilles Saint-Jacques, gambas grillées, etc.

Commentaires

Exposition: sud-ouest. Terroir: Kimméridgien très prononcé se composant d'une alternance de calcaire et de marnes argileuses, avec de nombreuses couches d'exogira virgula (huîtres virgules) affleurant à la surface du sol. Âge des vignes: 20 ans Taille: Guyot double Rendements: 45hl / ha Culture: Certifié Agriculture Biologique / Certifié DEMETER – Culture en Biodynamie Vinification: Le travail en cave se fait au rythme du cycle planétaire. Pressurage pneumatique. Aucune levure industrielle. Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox. Fermentation malolactique menée jusqu'à son terme. Mis en bouteille au domaine. Sucre résiduel : 0,9 g/l

En une ligne

Un vin tout simplement exceptionnel! Le chardonnay s'exprime avec beaucoup de fraîcheur avec une finale saline des plus équilibrée.