

Chablis « Cuvée Paul »

Appellation d'Origine Protégée
Créée en janvier 1938
Env. 3400 ha en production
Rendement limité à 60 hl/ha.
Situation : principalement en coteaux
Géologie : Kimméridgien
Cépage : Chardonnay
Elevage : fût de chêne, sur lie fine
entre 6 à 12 mois
12,5 % vol.
Notre production : 6 ha
Climats : Côte de Fasse, Adroit de Talvat,
Vau Poilet, Sur Trouemes



Récompenses :



Médaille Double Or - Chablis « Cuvée Paul »
- Millésime 2022 : Note 90/100

« Robe jaune d'or pâle, reflets vert clair. Nez gourmand de fruits blancs et d'agrumes, notes de fleurs et de vanille. Attaque en bouche à la fois tendue et crémeuse, offrant un léger boisé. Belle finale aux accents minéraux. Servir sur des coquillages »



Médaille d'Or – Chablis « Cuvée Paul » -
Millésime 2017 ; Note 15,5/20

Concours des vins BURGONDIA 2019
(Vins de Bourgogne & Beaujolais)

Jury :

¾ professionnels (œnologues, sommeliers,
producteurs)

¼ oenophiles avertis

Sous sa robe dorée, ce blanc exprime un nez boisé avec des notes vanille.

En bouche, les fûts de 3 à 5 vins apportent cette note « boisé-vanille » mais laissent une fin de bouche minérale typiquement chablisienne.

A boire entre 2 et 5 ans

A déguster entre 12 et 13 °C

A déguster avec des poissons en sauce, l'incontournable jambon à la chablisienne, des fromages (ex. Comté)