

Domaine J-P et B Droin Chablis blanc sec 2021

Prix du produit :

78,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2021

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

L'entrée de gamme du domaine Droin est déjà superbe, et mérite même 2 - 3 ans de garde pour en apprécier toute la minéralité. 90/100 RVF.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Jean-Paul et Benoît Droin, Chablis 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **90/100**. *"D'une belle fraîcheur olfactive, le Chablis 2021 dispense un parfum finement iodé. Le jus est précis, fin, sur*

une intense note citronnée et juste ce qu'il faut d'épaisseur."

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - Sept. 2023) : 89/100. *Purer and more aromatically classical than its Petit Chablis counterpart, Droin's 2021 Chablis Village offers up aromas of pear, white flowers, oyster shell and honey, followed by a medium to full-bodied, tangy and incisive palate, concluding with a saline finish.. Drink date : 2023-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation: expositions mixtes

Superficie : 9,33 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 35 ans

Caractéristiques géologiques : Sols généralement peu profonds. Le sous-sol alterne entre marnes grises et bancs de calcaire parfois très riches en fossiles d'*Exogyra virgula*, petite huître en forme de virgule caractéristique des marnes du kimmeridgien moyen et supérieur.

Viticulture : Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourbage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes en cuve inox. Réalisation systématique de la fermentation malolactique puis assemblage au bout de 8 à 10 mois. Collage si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Dégustation / Accords : Le Chablis village est une parfaite introduction à la minéralité des vins de Chablis. Dans les 3 premières années, le vin se montre généreux et vif avec des notes de citron, de coquille d'huître et de silex. Si l'on attend 10 ans et plus, les arômes deviennent beaucoup plus puissants avec des notes de pierre à fusil et de sous bois. Dans les grandes années, on peut le garder plus de 20 ans. En apéritif, il s'accordera très bien avec des gougères ou de la charcuterie. En entrée, il sera parfait avec une terrine de poisson ou des fruits de mer.