



Athénaïs

Chablis Grand Cru Blanchot 2011

Projet

« Athénaïs » est la marque de négoce développée par Athénaïs de Béru en complément de la gamme de vins du Château de Béru. Cette marque est un projet de longue date, elle résulte d'une sélection réfléchie de parcelles et de vigneronnes cultivant des raisins dans le respect des terroirs de l'Yonne.

Cépage

100% Chardonnay

Terroir

La parcelle de Grand Cru Blanchot est située sur des sols marno-calcaires datant de l'époque Kimméridgienne. Elle est exposée plein sud sur la rive droite du Serein, la rivière qui traverse le vignoble. Sa pente, située sur l'extrémité Est de la côte des Grands Crus du Chablisien, est bien exposée aux vents et au soleil tout en surplombant la vallée de Blanchot.

Date de récolte

Fin septembre

Vinification et Elevage

Les raisins sont vendangés à maturité, à la main dans des cagettes de 10Kg par l'équipe d'Athénaïs de Béru, puis ils sont acheminés au domaine, à Béru. La vendange est pressée directement dans un pressoir pneumatique à basses pressions. Les moûts à peine pressés sont entonnés et vinifiés en fûts de 2 à 4 vins, avec le plus grand soin. Les vins sont élevés pendant 16 mois, puis mis en bouteille sans collage, ni filtration.

Millésime 2011

Ce millésime 2011 révèle un très beau millésime, grâce aux conditions climatiques idéales. Un bel ensoleillement au Printemps a contribué à la formation de belles grappes dorées. Le Chablis Grand Cru Blanchot 2011 augure d'une belle fraîcheur qui laisse découvrir toute la finesse de ce millésime charmeur. La minéralité typique du terroir et les arômes de fleurs blanches promettent un très bon millésime.