



Athénaïs

Chablis Grand Cru Les Preuses 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 vigneron cultivant des raisins dans le respect des terroirs de l'Yonne.

Cépage

100% Chardonnay

Terroir

La parcelle de Grand Cru Les Preuses 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. La parcelle de Grand Cru Les Preuses se trouve côté ouest sur la côte des Grands Crus du Chablisien qui surplombe le village de Chablis. Sa pente douce est très rocailleuse permet une belle expression du terroir dans nos vins.

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 presseur 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

Le Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2011 révèle un très beau millésime, grâce aux conditions climatiques idéales. Un bel ensoleillement au Printemps a contribué à la formation de jolis raisins. Le Chablis Grand Cru Les Preuses 2011 offre une robe brillante aux reflets or. On retrouve toute la minéralité et l'iode typique de son terroir, enrobées par beaucoup de puissance.