Jean-Paul & Benoît
DROIN

Chablis Grand Cru
Grenouille

2025



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Au dessus du sous-sol kimméridgien de marnes calcaires se trouve un sol très argileux et assez profond de couleur blanche. La pente est peu marquée.

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 pour partie en cuve inox et pour partie en fût.

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

C'est un vin toujours très ouvert. Son exposition solaire lui confère une très belle maturité. La minéralité étant souvent plus discrète, elle laisse place aux arômes de fruits jaunes (abricot, coing). Son sol argileux apporte beaucoup de profondeur et de longueur. La bouche est toujours plus ronde que tendue avec des notes de fruits mûrs. Avec le temps, le vin reprend de la fraicheur mais garde toujours un style très ouvert et gourmand. Il s'accordera très bien avec des gambas, une belle volaille en sauce, ou même un foie gras poêlé.

Situation
Exposition sud / sud-ouest

Superficie
0,4825 hectare

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
60 ans

Production annuelle
3 000 bouteilles