Jean-Paul & Benoît
DROIN



Chablis Premier Cru
Côte de Léchet

2025

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Sol constitué de marnes de kimméridgien brutes recouvertes d'argile et de terre d'arène, sorte de sables calcaires dégradés pendant la période glaciaire.

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

C'est un vin très pur et droit avec un profil vif surtout en année froide. Les notes de coquille d'huître et d'iode sont très marquées surtout dans sa jeunesse. Très délicat et sensuel le vin est plus dans le registre de l'élégance minérale que dans la richesse et la gourmandise. Il comblera les amateurs de grands Chablis minéraux pour peu que l'on se montre patient quelques années.

Le vin s'accordera parfaitement avec des fruits de mer ou des fromages de type Epoisse, chèvre ou Soumaintrain.

Situation
Exposition Sud-Est / Est

Superficie
0,1065 hectare

Cépage
Chardonnay

Age moyen des vignes
35 ans

Production annuelle
5 00 bouteilles