



CHABLIS GRAND CRU BLANCHOT
2024 DOMAINE SÉBASTIEN
CHRISTOPHE

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Chablisien
Cépage(s) : 100 % Chardonnay

Note de dégustation :

Grand vin blanc sec, délicat et minéral, ce Grand Cru Blanchot possède une profondeur et une personnalité remarquable. On apprécie particulièrement ses notes florales et minérales. Il se distingue par sa pureté et sa grande élégance.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Plats délicats de poissons et crustacés. Sole pochée, langoustine aux senteurs d'agrumes, homard

Commentaires du sommelier :

Blanchot est issu du germanique blank signifiant 'clair'. Ce Climat classé Grand Cru de Chablis tire donc son nom de la nature pierreuse du sol, composé de calcaire blanchâtre et de son sous-sol, argilo-calcaire de couleur claire. Ce terroir complexe est réputé difficile à travailler. Son exposition Est/Sud-Est lui confère une amplitude solaire limitée : Blanchot profite du soleil le matin puis le voit tourner, mais reste paradoxalement un terroir chaud. Sa forte pente et sa situation abritée permettent aux raisins de mûrir lentement. Le résultat est un vin aérien, épuré et minéral très recherché des amateurs.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

