ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Petit Chablis "Les Plantes"

ROU167

Historique

Julien Brocard est le fils de Jean Marc Brocard. Il produit sa propre gamme de vins composée de 7 vins issus de 7 parcelles différentes. Toutes ses parcelles sont cultivées en biodynamie. Chacune exprime la typicité de son terroir grâce notamment à des tailles de foudres adaptées.

Le lieu dit « La Boissonneuse » est une parcelle en appellation Chablis, d'un seul tenant de 11 hectares, où coule en contrebas la source du Tôt, vénérée par nos anciens. Située sur les côteaux de Préhy, cette parcelle bénéficie d'une particularité exceptionnelle dans la finesse et la minéralité du terroir Kimméridgien. C'est un mille-feuille d'argile et de calcaire, truffé de fossiles qui affleurent à l'horizon terrestre.
C'est donc tout naturellement que cette parcelle s'est imposée pour le choix d'une culture en biodynamie afin de sublimer cette terre et concrétiser de la manière la plus aboutie la philosophie du Domaine.

Reconnaissance

Julien Brocard : Vigneron de l'année 2027 - Guide Hachette des vins

Pays	France	**Producteur**	Domaine des 7 Lieux
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Petit Chablis	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	10°-12°C		

Description

Oeil Jaune brillant à reflet vert.

Nez Nez épicé avec du zeste de citron, des notes d'herbe fraîche et de poivre blanc.

Bouche Nuances d'amande fraîche, fleur de sel, zeste de citron. Un vin éclatant au très bel équilibre, suave, avec une minéralité fine et enrobée.

Accord mets/vin Riz avec du poisson, Fruits de mer grillés, Poisson blanc au four

Commentaires Le Petit Chablis prend racine sur un sol Portlandien constitué de calcaire.
Cette appellation est la plus fruitée des vins de Chablis, c'est un vin de plaisir tout en fraicheur.
Sucre résiduel: 1 g/l

Terroir/exposition:
Sol de type Portlandien
Exposition Sud
Village de Préhy

Âge des vignes: 30 ans

Vinification et élevage:
Le travail en cave se fait au rythme du cycle planétaire.
Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique ; Elevage en foudre afin de préserver au mieux toute la typicité du terroir
Fermentation malolactique menée jusqu'à son terme.

Certifié biodynamique.

En une ligne