



Chablis 7 ième

ROU188

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

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

Description

Oeil	Jaune pâle à reflet vert
Nez	Nez sur des arômes vanillés, de pomme
Bouche	Une bouche sur des notes beurrées et compotées, zeste de citron. Un vin tout en finesse et élégance avec belle expression très pure.
Accord mets/vin	Tourte aux champignons, crustacés, poissons, fromages de chèvre secs

Commentaires

Vin biologique et biodynamique

Ce Chablis est issu de raisins tout spécialement sélectionnés.

Pour préserver son côté nature, il n'a rien reçu durant son élevage, aucun traitement, aucune protection, juste toute notre attention.

Ainsi un léger trouble, du dépôt ou encore quelques cristaux peuvent apparaître dans la bouteille : rien qui ne puisse le dénaturer.

Sol de type Kimméridgien

Exposition Sud-Ouest

Âge des vignes: 60-65 ans

Certifié biodynamique.

En une ligne