



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Chablis Premier Cru Les Vaudevey MAGNUM

PRV109

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 viticole	Bourgogne	Cépage(s)	
Appellation	Chablis Premier Cru	Conservation	7 à 8 ans. Apogée: 4 ans
Service	10°-12°C		

Description

Oeil

Jaune pâle, reflets argentés.

Nez

Nez discret citronné, pêche blanche, herbe fraîche.

Bouche

Une bouche élégante sur des notes de fleurs blanches, fleur de sel. Un vin précis et équilibré avec une belle typicité.

Accord mets/vin Crustacés, coquillages, poissons

Commentaires

Les Vaudevey sont situés derrière la vallée de la Côte de Léchet. Sur une pente très raide (jusqu'à 52%) exposée Est, son terroir offre délicatesse, richesse et minéralité affirmée. Cette appellation est encore assez peu connue mais donne des vins d'excellente qualité, délicats, riches et minéraux. Terroir/exposition: Sol de type Kimméridgien Exposition Est Âge des vignes: 30 ans Vinification et élevage: Le travail en cave se fait au rythme du cycle planétaire. Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique en foudre Fermentation malolactique menée jusqu'à son terme pendant 12 mois.

En une ligne