



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



## Les Preuses

ROU177

### 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine des 7 Lieux
<b>Région viticole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Chablis Grand Cru	<b>Conservation</b>	15 ans
<b>Service</b>	12°-13°C		

### Description

#### Oeil

Robe or à reflet vert.

#### Nez

Nez aux notes de coquille d'huître, orange confite.

#### Bouche

La bouche est toastée, délicate sur des notes confiturées et anisées. La finale est persistante et chaleureuse.

**Accord mets/vin** Sushis, sashimis, carpaccio de thon, brochette de pétoncles

### Commentaires

Biologique et biodynamique Le terroir du Chablis Grand Cru les Preuses forme un amphithéâtre très marqué ; le sous-sol offre une belle harmonie entre argile compacte et calcaire. Il se distingue par son élégance et sa volupté et offre des capacités de garde exceptionnelles. Sol de type Kimméridgien Exposition plein Sud Âge des vignes: 35 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 14 mois.

### En une ligne