



Producteur : Domaine Testut

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 140.50 \$

Appellation : Chablis Grand Cru

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Cyril Testut

Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Chardonnay (100%)

Âge moyen des vignes : Plus de 50 ans.

Élevage : 18 mois

Le domaine :

Depuis 1998, Cyril Testut a repris le Domaine familiale, créé par son père Philippe Testut en 1967, lui-même à l'origine de « Château Grenouille ». Le Domaine ainsi que les vignes sont situés en plein coeur historique du vignoble traditionnellement défini par les moines cisterciens. Les vignes du Domaine Testut en appellation Chablis sont âgées en moyenne de plus de 40 ans et de plus de 50 ans pour les Premier Cru et Grand Cru. La plus grande partie du vignoble est issue de la sélection Massale, ce qui permet au domaine de parfaitement maîtriser sa production. Le système racinaire très développé des vignes du Domaine Testut puisent au plus profond la richesse minérale iodée du sol qui fait la grandeur des vins de Chablis. 80 % des Chablis AOC sont produits sur la Rive Droite du Serein, entre le Premier cru Montée de Tonnerre et le Grand Cru Blanchots, l'une des partie les plus minérales du vignoble. Les vignes du Domaine Testut sont situées dans la meilleure exposition qui soit, pour obtenir un équilibre parfait entre la maturité et minéralité. En gastronomie, le Chablis est très apprécié pour sa finesse et son élégance dans l'association de nombreux mets différents tels que : la charcuterie fine, les escargots, l'andouillette, les viandes blanches ainsi que de nombreux crustacés et poissons. Tous les Premier Cru, une majeure partie des Chablis du domaine et le Grand Cru sont vendangés manuellement. C'est pour le vigneron Cyril Testut, la garantie d'un grand vin de qualité.