

La Touchère

LA JOUCHÈRE CHABLIS 2024

Harmonie, fraîcheur et une fine minéralité évoquant le coquillage. Produit à 100% en cuves inox, ce vin reflète les notes minérales, typiques d'un terroir de Chablis Kimméridgien.



VIGNOBLE

Ce vin est principalement issu de raisins sélectionnés sur des terroirs frais du Chablisien avec une maturation longue des raisins pour privilégier les notes fraîches et minérales.

TYPE DE SOL

Calcaire Kimméridgien

VINIFICATION

Pressurage qualitatif à basse pression avec séparation des jus et sélection des cœurs de presse uniquement. Processus respectueux des raisins pour une extraction douce des composés aromatiques les plus nobles. Le moût repose ensuite pendant 12h à 12-15°C dans de larges cuves favorisant la sédimentation naturelle. Les fermentations alcoolique et malolactique traditionnelles à 17°C.

ÉLEVAGE

Environ 6 mois d'élevage sur lies fines en cuves inox, sont nécessaires à l'élaboration de ce vin.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Le millésime 2024 est le fruit d'une année chahutée par les forces de la nature, comme rarement observées dans le Chablisien depuis près d'un demi-siècle. L'équipe a jonglé avec les précipitations abondantes du premier semestre et un été aux températures modérées.

Les vendanges ont démarré le 19 septembre en choisissant soigneusement chaque date de vendange, parcelle par parcelle, notre équipe est en quête de fraîcheur et minéralité, si caractéristiques des vins de Chablis. Une approche primordiale pour ce millésime où en raison du climat, la maturité phénolique et le taux de sucre a évolué à deux vitesses.

La Jouchère s'emploie à révéler distinctement le millésime 2024 par la fraîcheur et le bel équilibre, signature de notre savoir-faire.

DÉGUSTATION

Robe or pâle. Nez frais, vif et minéral. La bouche se révèle fraîche et harmonieuse parfumée de notes de fruits blancs.

ACCORDS

A déguster en apéritif ou en accompagnement d'une salade de crevettes au cresson, de la cuisine japonaise ou des huîtres.

CONSEILS DE SERVICE

12-14°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans