

# DRINKS.

## Domaine Julien Brocard Chablis Les Vaudevey 1er Cru AC 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40815920
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bourgogne - Chablis
Embouteilleur	S.a.r.l. Domaine Jean Marc Brocard, 3 Route de Chablis, 89'800 Préhy, France
Marque	Julien Brocard
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Caractère minéral, légèrement salé, avec des notes de pomme, de poire, de beurre, de citron, de foin et de fleurs.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, porc

## Description

En 1973, Jean-Marc Brocard a planté son premier vignoble dans la région viticole de Chablis. Julien a rejoint la société de ses parents en 1995. Il a porté une attention particulière au site de La Boissonneuse, où il a rapidement mis en place des méthodes biodynamiques. Julien a enregistré sa propre marque et a fait certifier ses vins comme étant biodynamiques en 2002. L'agriculture biodynamique nécessite un effort beaucoup plus important, car il faut accorder une grande attention au sol et aux plantes, afin de maintenir leur vitalité. Sur les sept vignobles, qui sont maintenant gérés par Julien Brocard, le sol est travaillé avec une charrue à cheval traditionnelle, par exemple. En outre, des arbres fruitiers typiques de la région ont été plantés tout autour, servant de niches écologiques et augmentant la biodiversité - en fin de compte, ces arbres attirent les oiseaux, qui à leur tour maintiennent les insectes sous contrôle. À l'aide d'un pressoir à air comprimé, l'équipe extrait le moût convoité des raisins Chardonnay récoltés à la main, qui fermentent ensuite dans l'un des 22 énormes fûts en bois. Le vin biologique provient du Premier Cru Lage Vaudevey, qui est situé sur une pente raide orientée vers l'est. Il fait ressortir des notes d'anis, de poivre vert, d'herbe fraîche, de pain grillé, d'amandes, de zestes de citrons confits, de menthe et de sel marin. Ce vin accompagne à merveille le thon, le saumon, les crustacés, le porc ou le fromage.