

CHABLIS « VENT D'ANGE » 2020

- Mise Tardive -

Domaine Pattes Loup

Thomas Pico



Situation : Thomas Pico a passé toute son enfance dans un petit village du Chablisien, Courgis. Entouré d'un père et d'un grand-père vigneron, il hérite vite de la passion du métier. Sa passion pour le métier de vigneron, sa curiosité et son désir de respecter l'environnement et la santé de ses proches, ont été des éléments déterminants dans sa réflexion. C'est en 2004 qu'il reprend 8 hectares et crée ainsi son propre domaine, le domaine "Pattes Loup". En 2009, il obtient sa certification en Agriculture Biologique.

Encépagement : Chardonnay 100 %. Vigne de 35 ans

Terroir : Marnes Kimméridgiens (calcaires et fossiles de coquillages)

Température de Service : 11 à 12°C

Potentiel de Garde : 2024-2027

Observations : Issu de vignes sur les lieux-dits « Pattes Loup », « les Menardes » et « les Malentes », ce Chablis « Vent d'Ange » possède une robe jaune éclatante, un nez ouvert et expressif porté sur la minéralité et la fraîcheur avec des notes exotiques. L'attaque en bouche est vive, d'une grande précision et présente une puissance aromatique remarquable. Des effluves de fruits jaune et de noisette, ainsi qu'une fraîcheur des plus agréables, participent à la complexité de cette cuvée. Un vin d'une grande pureté !



Accords mets-vin : Aumônière de st-Jacques poêlées, Jambon au chablis, Sauté de porc au miel, Toast au saumon mariné, Brochette de lotte grillée aux herbes, Brie de Meaux, Chaource . . .