

Date: 28 mai 2024

SCEV Domaine du Château de Viviers 4, Rue des Fourches 89700 VIVIERS

RAPPORT DE VISITE-VISIT REPORT

DÉGUSTATION-TASTING: Post-mise 04/2024

Chablis Cuvée CANA bis 2022:

F: La robe est jaune pâle avec de beaux reflets dorés signe d'un élevage long et soigné. Le premier nez est fermé mais annonce un vin sérieux d'une grande qualité. Après un temps d'ouverture, toute la complexité de ce vin commence à se faire sentir : des notes de fleurs d'acacia viennent se mêler à des arômes torréfiés, de poussière de calcaire, de noisette grillée et de citron meringué.

La bouche est pure et concentrée mais encore loin de son potentiel. Une belle tension vient accompagner une trame minérale charnue pour donner cette harmonie digne des grands vins du Chablisien. La finale encore sur la réserve ne demande qu'à s'ouvrir pour aboutir ce vin d'une grande richesse.

Eng: Pale yellow color with golden highlights, a sign of long, careful ageing. The first nose is closed, but announces a serious wine of great quality. After a moment's opening, the full complexity of this wine begins to emerge: notes of acacia flowers mingle with roasted aromas, limestone dust, toasted hazelnut and lemon meringue.

The palate is pure and concentrated, but still far from its potential. A fine tension accompanies a fleshy mineral framework to give this harmony worthy of the great wines of Chablis. The finish is still on the cusp, but just needs to open up to bring out the richness of this wine.

Ghislain Mignard Expert oenologue/oenologist AOC

Page 1 / millésime-vintage 2022