

# DRINKS.

## Domaine Julien Brocard Chablis La Boissonneuse AC 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50040121
Alcool	13.5%
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	Au nez, les notes minérales et d'agrumes dominant avec des touches de mangue, de vanille et de citron. En bouche, des saveurs de chêne, de beurre et de paille.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Caractéristiques	Notes
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2021
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 l'entreprise de ses parents en 1995. Il a porté une attention particulière au site de La Boissonneuse, où il a rapidement mis en œuvre des méthodes biodynamiques. Julien a déposé sa propre marque et a fait certifier ses vins en biodynamie en 2002. L'agriculture biodynamique demande un effort beaucoup plus important, car il faut accorder beaucoup d'attention au sol et aux plantes afin de maintenir leur vitalité. Sur les sept vignobles aujourd'hui gérés par Julien Brocard, par exemple, le sol est travaillé avec une charrue traditionnelle tirée par des chevaux. En outre, des arbres fruitiers typiques de la région ont été plantés tout autour, qui servent de niches écologiques et augmentent la biodiversité - après tout, ces arbres attirent les oiseaux, qui à leur tour contrôlent la population d'insectes. À l'aide d'une presse à air comprimé, l'équipe extrait le moût tant convoité des raisins de Chardonnay cueillis à la main, qui est ensuite fermenté dans l'un des 22 énormes fûts en bois. Le vin biologique fait ressortir des notes d'orange confite, de citron, de miel, de poivre vert et de menthe fraîche. La Boissonneuse doit être associée au thon, au saumon, aux crustacés, au porc ou au fromage.