

# Gault & Millau



## Château de Béru Chablis Clos Béru Monopole, 2007, blanc

♥ Coup de cœur

€ Bon rapport qualité-prix

Une minéralité perçante frappe le nez sur des touches fumées et subtiles. La bouche est caractérisée par une belle droiture, étayée par une fraîcheur noble et ciselée.

**Nez :** fruité, boisé

**Bouche :** Blanc léger, vif

**Appellation :** Chablis

**Millésime :** 2007


**Cépages :** Chardonnay 100 %

**Mode de production :** En conversion

**Mode d'élevage :** Fût ancien, Cuve

**Volume d'alcool :** 12.5%

**Température de service :** 8 à 10°C

**Garde :** Plus de 8 ans 

**Accords Mets-vin :** Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers ( bulots, crevettes, huitres), crustacés froids et chauds ( homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio

Cuisine asiatique (sushi, sashimis)



Fromages de chèvres frais et affinés

**Lien :** <http://www.gaultmillau.fr/vin/chateau-de-beru-chablis-clos-beru-monopole-2007-blanc-66004/>


# Gault & Millau



## Château de Béru Chablis, 2008, blanc

-  Coup de cœur
-  Bon rapport qualité-prix

On perçoit dans cette cuvée une intéressante recherche de maturité, traduite par des notes de chèvre-feuille et d'acacia. La matière de bouche se montre charnue, avec une dimension minérale qu'il conviendra de découvrir sous trois ans.

- **Nez** : fruité, boisé, végétal
- **Bouche** : Blanc léger, vif
- **Appellation** : Chablis
- **Millésime** : 2008
- **Autres millésimes** : 2009
- **Cépages** : Chardonnay 100 %
- **Mode de production** : En conversion
- **Mode d'élevage** : Cuve
- **Volume d'alcool** : 12.5%
- **Température de service** : 8 à 10°C
- **Garde** : Moins de 4 ans 
- **Accords Mets-vin** : Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers ( bulots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds ( homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio.  
Cuisine asiatique (sushi, sashimis)  
Fromages de chèvres frais et affinés

Lien : <http://www.gaultmillau.fr/vin/chateau-de-beru-chablis-2008-blanc-66002/>


# Gault & Millau



## Château de Béru Chablis, 2009, blanc

- €² Bon rapport qualité-prix
- Bio

Recherche de finesse, de tension même, avec un millésime ensoleillé comme celui-ci. Un vin complet au savoir-faire évident, nous parlant de fruits exotiques, de fruits secs, d'anis, de poire goûteuse, de chèvrefeuille.

- **Nez** : fruité, boisé, végétal
- **Bouche** : Blanc léger, vif
  
- **Appellation** : Chablis
- **Millésime** : 2009
- **Autres millésimes** : 2008
  
- **Cépages** : Chardonnay 100 %
- **Mode de production** : Bio
- **Mode d'élevage** : Cuve
  
- **Volume d'alcool** : 12.5%
- **Température de service** : 8 à 10°C
- **Garde** : Moins de 4 ans 
  
- **Accords Mets-vin** : Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers ( bulots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds ( homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio  
Cuisine asiatique (sushí, sashimis)  
Fromages de chèvres frais et affinés

Lien : <http://www.gaultmillau.fr/vin/chateau-de-beru-chablis-2009-blanc-82739/>

# Gault & Millau



## Château de Béru Chablis 1er cru Vaucoupin, 2009, blanc

- € Bon rapport qualité-prix
- 🌿 Bio

Même si le millésime apporte de belles notes de fruits savoureusement mûrs, le travail sur la finesse, la minéralité ciselée restent présents. La trame presque amère vient en contrepoint de la sensualité vibrante du fruit.

- **Nez** : fruité, boisé, végétal
- **Bouche** : Blanc léger, vif
- **Appellation** : Chablis, 1er cru Vaucoupin
- **Millésime** : 2009
- **Autres millésimes** : 2008
- **Cépages** : Chardonnay 100 %
- **Mode de production** : Bio
- **Mode d'élevage** : Fût ancien
- **Volume d'alcool** : 12.5%
- **Température de service** : 8 à 10°C
- **Garde** : Plus de 8 ans 🍷
- **Accords Mets-vin** : Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers ( bulots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds ( homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio  
Cuisine asiatique (sushi, sashimis)  
Fromages de chèvres frais et affinés

**Lien** : <http://www.gaultmillau.fr/vin/chateau-de-beru-chablis-1er-cru-vaucoupin-2009-blanc-82740/>