

LE PREMIER SECRET BEAUREGARD



CEPAGE

Appellation d'Origine Contrôlée Chablis Premier cru

SOLS / CLIMAT

Le vignoble est situé au plein cœur de l'appellation chablis dans l'Yonne sur le terroir de Beauregard, les vignes sont âgées de plus de 30 ans en côteaux argilo calcaire de type Kimmeridgien.

CARACTERE DU VINS

Sous sa robe jaune pâle, ce vin est structuré et ample avec une jolie personnalité. Au nez, on retrouve nuances de grillé et d'agrumes frais. Au palais, ses arômes gardent bien leur fraîcheur caractéristique du chablis avec une persistance longue et suave.

En plus des arômes d'agrumes et de fruits à chairs blanches, on retrouve également de notes d'acacias, de poire fraîche et de réglisse. Le Beauregard peut vieillir plus de 5 ans sans soucis, avec l'âge il s'arrondit et prend des notes de sous-bois et de champignons tel que le mousseron.

ACCORDS METS / VINS

Incontournable de l'apéritif, le Beauregard peut être déguster sur de belles volailles ou avec du veau en sauce blanche, ainsi qu'avec les poissons cuisinés et les coquilles Saint Jacques. Mais également avec les cuisines exotiques (curry, plats tandoori) ou les sushis, le chablis se marie très bien avec le fromage de chèvre, beaufort, comté, emmental ou simplement avec des asperges.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 10°C.