

CHABLIS



CEPAGE

100% Chardonnay

SOLS / CLIMAT

Situé en Bourgogne en plein cœur du pays Chablisien sur des sols argilo-calcaires de type Kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes sont en coteaux bien exposés. Nous cultivons 3 hectares de vigne pour cette appellation âgée de plus de 25 ans.

CARACTERE DU VINS

Le chablis a une jolie robe claire et brillante. Son nez est fin et fruité allié à des notes minérales de silex et florales. D'une très grande finesse gustative, on ressent une belle concentration de fruits (exotiques et agrumes) avec de belles notes minérales, il est ample, gourmand et frais à la fois.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir au moins 5 ans, il s'arrondit en vieillissant.

ACCORDS METS / VINS

Grandiose à l'apéritif, Il s'accorde très bien avec les crustacés, huîtres et poissons, certaines viandes blanches, charcuteries fines et fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 12°C.