

CHABLIS CUVÉE PIERRE



CEPAGE

100% Chardonnay

SOLS / CLIMAT

En Bourgogne dans L'Yonne, au cœur de l'appellation Chablis sur des sols argilo-calcaire de type kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes sont en côteaux bien exposés. 0.5 Ha de vigne pour cette appellation âgée de 35 ans.

CARACTERE DU VINS

Le Chablis a une jolie robe jaune or. Il est très bien structuré avec une grande finesse olfactive, caractérisé par des notes fruitées et minérales. En bouche, il est ample et complexe avec un beau final gras. Une belle sélection de nos vignes, avec un élevage soigné.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir au moins 5 ans.

ACCORDS METS / VINS

Il s'accorde très bien avec les crustacés et poissons, voir certaines viandes blanches et charcuteries fines.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 12°C.