

LE SECRET

CEPAGE

Appellation d'Origine Contrôlée Chablis

SOLS / CLIMAT

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

CARACTERE DU VINS

Sous sa robe or pâle, ce vin exprime un nez frais vif et minéral pu l'on retrouve du silex, avec des nuances d'amande et d'agrumes.

Au palais, ses arômes gardent bien leur fraîcheur caractéristique du chablis avec un persistance longue et suave. En plus des arômes d'agrumes, on retrouve également de notes d'acacias, de pomme fraîche et de réglisse. Le chablis peut vieillir jusqu'à 5 ans, 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 chablis peut être déguster sur les terrines de poissons et de volaille, ainsi qu'avec les poissons cuisinés ou avec 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.

TEMPERATURES DE SERVICE

Il est servi autour de 10°C.

