

Chablis

Chablis

INFORMATION

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Certification : HVE3

VINIFICATION

Méthode : Vinification thermorégulée inox

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Aire d'appellation Chablis

Surface : 2 ha 20 a 00 ca

Type de sol : Argilo calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe lumineuse or pâle aux reflets verts.

Nez : Le nez est expressif et intense, sur des notes d'acacia, d'abricot et de silex, belle complexité aromatique.

Bouche : La bouche est élégante et racée, toute en finesse, avec un bel équilibre et toujours cette complexité aromatique, une belle minéralité qui apporte de la longueur en finale de bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins : Très beau Chablis pour l'apéritif ou un poisson en sauce.

Garde : A apprécier dans quelques années

