

Chablis La Pierrelée

Chablis

INFORMATION

Appellation : AOP Chablis

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage: Durée environ 12 mois sur lies fines, en cuve et en fût.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 bt



TERROIR

Région Viticole : Toutes les communes de l'appellation

Surface : 5500 à 6500 pieds/ha

Type de sol : Argilo calcaire du Kimméridgien

Climat : Expositions variées, climat continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe or blanc, vin limpide et brillant.

Nez : 1er nez frais, élégant et concentré encore discret. A l'aération, une remarquable note minérale fraîche et profonde d'une grande finesse complète la palette fruitée. Bonne persistance.

Bouche : Mise en bouche harmonieuse et dense, la texture est fine, saline et minérale. L'ensemble est énergique et jeune. Longue finale minérale.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins : Sushis et cuisine thaï, poissons grillés, fruits de mer, volaille

Garde : entre 0 et 10 ans

