

# Chablis La Sereine

## Chablis

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP Chablis

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** VINIFICATION :  
Débourbage 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 fûts.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** cart 6 btl



### 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 encore discret,  
légèrement floral et fruité  
(fruits blancs et frais).  
A l'aération, la palette devient  
plus éclatante et fraîche avec  
une touche  
minérale.  
Persistant.

**Bouche :** Mise en bouche  
précise et dense, l'équilibre  
est parfait entre la matière du  
fruit  
et l'énergie.  
Finale de grand potentiel.  
Très beau Chablis « village »  
du millésime 2018.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12°C

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

**Garde :** Entre 0 et 10 ans

