



CHABLIS



DESCRIPTION

Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes.

Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

CÉPAGE

Chardonnay

DÉGUSTATION

Il possède une très belle robe jaune or blanc à léger reflet vert pâle. Le nez est envoûtant, type Chablis au travers d'un fruité pêche de vigne, banane, agrumes, tendrement brioché. La bouche est un équilibre entre la richesse, la fraîcheur et l'élégance.

Elle nous offre une impression de rondeur et de souplesse qui se prolonge jusqu'en fin de bouche. Un fruité mûr aux notes minérales s'harmonise avec la douceur de la structure.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10°C et 12°C