



TENDU ET CRISTALLIN

"Dans la région la plus septentrionale de la Bourgogne, la respiration climatique unique de ce vin offre toute la fraîcheur et la légèreté qui font depuis toujours de Chablis le synonyme de vin blanc sec...par excellence".

LA DEGUSTATION

ŒIL : or pâle aux reflets verts.

NEZ : La pureté cristalline souligne joliment les fruits à chair blanche (poire, pomme). Des notes mentholées finement épicées et tilleul rivalisent de fraîcheur et de finesse.

BOUCHE : D'une grande richesse, ce Chablis exprime une minéralité profonde qui sublime les arômes de pêche, d'agrumes et de fougère. Droite et très longue, la finale, toute en dynamisme, est salivante et presque salée.

LE VIN

CEPAGE : Chardonnay.

VINIFICATION : pressurage direct.

ELEVAGE : en cuves inox thermorégulées.

LES CONSEILS DE SERVICE

ACCORD : Terrine de poisson ou de volaille, cuisine exotique, fruits de mer, escargot, fromage de chèvre.

TEMPERATURES DE SERVICE : 10 à 11°C.



LE TERROIR

Aucun vignoble n'a affirmé à ce point sa foi en la géologie. A l'image des abondantes et minuscules huitres *Exogyra virgula* qui sont intimement liées aux marnes et marnes-calcaires du vignoble, les mots Chablis, Chardonnay et Kimméridgien sont indissociables. Le Chablis puise dans ces sols et sous-sols, à pleine sève, son incomparable minéralité.