








CHABLIS 1^{er} CRU






TERROIR

	<i>Origine géographique</i>	Vignoble Chablisien, département de l'Yonne, Bourgogne septentrionale.
	<i>Sol</i>	Argilo-calcaire du Kimméridgien, les vignes sont situées sur des terrains de pente moyenne (environ 25 %) souvent exposées Est et Sud-Est.
	<i>Encépagement</i>	100 % Chardonnay.
	<i>Vinification</i>	Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées et un élevage en fûts dont 10 à 15 % maximum de fûts neufs pour respecter au mieux l'expression du terroir.

DEGUSTATION

	<i>Robe</i>	Belle couleur jaune paille aux reflets dorés.
	<i>Nez</i>	Il possède une belle minéralité olfactive avec quelques notes florales délicates comme la rose et la pivoine.
	<i>Bouche</i>	Une belle texture soyeuse avec une finale élégante et florale.

SERVICE

	<i>A boire avec</i>	Association avec les produits de la mer comme les huîtres ou les poissons à chair blanche tels la lotte, le cabillaud ou le merlu mais aussi les asperges et les volailles en sauces blanches.
	<i>Température de service</i>	A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.
	<i>Temps de garde</i>	De 3 à 5 ans.