



CHABLIS DOMAINE DE LA COUR DU ROY



TERROIR	
 <i>Origine géographique</i>	En Bourgogne, dans l'Yonne, nos vignes d'appellation Chablis sont situées sur les communes de Viviers, Béru, Chichée et Chablis.
 <i>Sol</i>	Elles sont plantées sur des sols argilo-calcaires sur des pentes plus ou moins prononcées de 5 à 20% et d'expositions diverses.
 <i>Encépagement</i>	100 % Chardonnay.
 <i>Vinification</i>	Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées et un élevage sur lies pendant 6 à 8 mois, qui va lui apporter structure et rondeur.
DEGUSTATION	
 <i>Robe</i>	Belle couleur jaune paille brillant.
 <i>Nez</i>	Frais et iodé, avec une certaine minéralité et une touche de citron.
 <i>Bouche</i>	D'une belle harmonie générale avec un joli volume, une belle persistance aromatique et d'une finale légèrement saline.
SERVICE	
 <i>A boire avec</i>	Dégustez-le avec un plateau d'huîtres, de petits toasts saumonés ou des gougères. Pour le plat, choisissez une caille farcie aux champignons, un poulet au curry ou un filet de sandre accompagné de poivrons confits. Côté fromage, un Cîteaux ou une pointe de brie conviendront très bien.
 <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.