











CHABLIS GRAND CRU BLANCHOTS



TERROIR	
 <i>Origine géographique</i>	Vignoble Chablisien, département de l'Yonne, Bourgogne septentrionale.
 <i>Sol</i>	Etage du kimméridgien du Jurassique supérieur avec fortes présences de marnes très dures, parfois colorées d'ocre et fortement fossilifères.
 <i>Encépagement</i>	100 % Chardonnay.
 <i>Vinification</i>	Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées avec élevage en fûts dont 15 à 30 % maximum de fûts neufs afin d'assurer une belle tension minérale à ce grand cru.
DEGUSTATION	
 <i>Robe</i>	Belle robe dorée et brillante.
 <i>Nez</i>	Beaucoup de minéralité, des notes balsamiques qui évoluent vers des nuances de florales de tilleul et de lys.
 <i>Bouche</i>	Soyeuse et généreuse avec grande harmonie se prolongeant sur une finale très minérale légèrement iodée et fumée.
SERVICE	
 <i>A boire avec</i>	La cuisine japonaise à base de poissons crus (sushis, makis, sashimis). De même, de belles viandes blanches grillées ou en cocotte seront parfaites et pour finir des fromages doux comme des petits chèvres frais ou de la faisselle au miel.
 <i>Température de service</i>	A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.
 <i>Temps de garde</i>	A boire dans sa jeunesse sur le fruit ou à garder jusqu'à 3 ans.