



GÉOLOGIE : KIMMÉRIDIEN
AGE DE LA VIGNE : 30 ANS
GARDE : 3-4 ANS
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : ENTRE 11 ET 12 °



VINIFICATION

CE CHABLIS, 100% CHARDONNAY EST ISSU D'UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE SUR LIES FINES EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE.



DÉGUSTATION

CE CHABLIS OFFRE UNE TRÈS BELLE ROBE OR CLAIR CRISTALLIN AUX REFLETS VERTS.

LE NEZ EST RACÉ MARIANT MINÉRALITÉ, FRAGRANCES FLORALES ET FRUIT DISCRET.

LA BOUCHE EST SOYEUSE, AMPLE ET TENDUE QUI LIVRE SANS PARCIMONIE SES NOTES CISELÉES.

LE VIN EST À LA FOIS JUTEUX ET PERCUTANT, UNE RÉUSSITE.

ACCORD MET VIN

APÉRITIF

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

POISSONS GRILLÉS OU EN SAUCE

VIANDE BLANCHE CRÉMÉE

IDEE GOURMANDE

FILETS DE ROUGET À LA COPPA

CROUSTILLANTE ET AUX ASPERGES