

CHABLIS

Très beau nez épicié de poivre blanc qui s'ouvre sur des notes mûres cacaotées épicées. Bouche ample, puissante très salivante et iodée. Notes marneuses et notes de noisettes en fin de bouche.

Le vignoble de Chablis longe une petite rivière, le Serein. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicié. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur.

- **Cépage** : 100 % Chardonnay
- **Terroir** : Kimmérdgien - Argilo-Calcaire
- **Exposition** : sud / sud-est
- **Âges des vignes** : 20 ans



Température idéale de dégustation : **10°C**.



C'est un vin à boire jeune, entre **1 et 3 ans**. Il peut néanmoins **vieillir jusqu'à 10 ans** et gagnera alors en **complexité** et en **richesse de bouquet**.



CHABLIS

Limpid and bright, light gold colour. This wine is tonic and well-balanced, bringing out a complex and warm bouquet. At once mineral and lively, this full-bodied and fruity Chablis brings out grapefruit and pine tree overtones.

The vines of Chablis sit on Kimmeridgian soil and have the best exposures for a fresh and mineral wine. The terroir of Chablis has a good balance of acidity and fineness.

- **Grape variety** : 100 % Chardonnay
- **Soil** : Kimmérdgien - Argilo-Calcaire
- **Situation** : south / south-east
- **Average age of the vines** : 20 years



Serve at : **10°C.**



This wine can be kept between **1 and 3 years.**
Nevertheless, you can keep it over **10 years.**
It will acquire **more complexity.**

