



Domaine du Chardonnay

CHABLIS 1^{er} Cru Vosgros

Surface : 1 ha 27

Production : environ 8 000 bt /an

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol : En coteaux exposition sud-est sur la rive gauche du serein, sous-sol argilo-calcaire (Kimméridgien)

Vinification : Fermentation alcoolique contrôlée, Elevage sur lies en cuve thermorégulée 15-18 mois, collage et filtration.

Notes de dégustation : robe jaune claire avec des reflets verts, nez très floral et végétal. La bouche est vive et puissante avec des arômes de fruits blancs (poire, pêche)

Accompagnement : Ce vin convient très bien à une volaille en sauce et des huîtres gratinées.

Conseil de conservation : entre 4 et 7 ans.

Service : entre 12-14° C

