



Domaine du Chardonnay

CHABLIS

Surface : 18 ha 95

Production : environ 150 000 bt/an

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol : En coteaux, sous-sol argilo-calcaire (Kimméridgien)

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

Notes de dégustation : robe pale avec des reflets brillants, nez vif sur des notes fruitées et minérales. Bouche puissante, souple et ample avec une belle acidité en finale.

Accompagnement : Ce vin peut accompagner tout un repas, il convient aussi bien sur un salade, un poisson, une volaille ou viande blanche que sur un fromage de chèvre...

Conseil de conservation : entre 3 et 5 ans.

Service : entre 12-14° C

