



# 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

