

## Chablis



### SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les fermentations alcoolique et malo-lactique sont réalisées successivement, en cuves inox afin de préserver la fraîcheur du vin. L'élevage de 9 mois se fait principalement en cuve inox. Seule une petite partie est élevée en fût de chêne français, non neuf.

### TERROIR

Mondialement connu, le vignoble de Chablis est le plus septentrional de Bourgogne. Le sol est argilo-calcaire et très riche en fossiles, ce qui donne aux vins de Chablis leurs arômes minéraux caractéristiques.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or pâle avec des reflets verts. Très frais, vif et minéral avec des notes de pomme verte et de citron au nez comme en bouche.

### ACCORDS METS & VIN

Poissons, Crustacés, viandes grillées, fromages frais...

