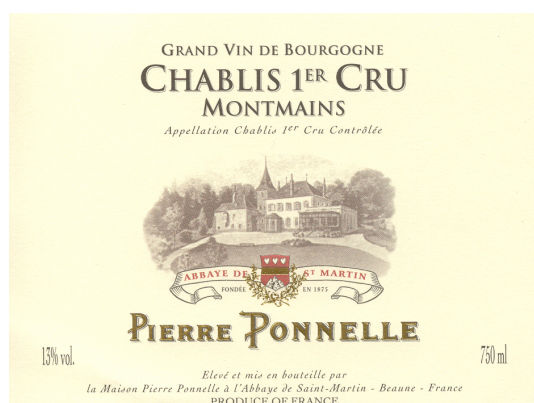


CHABLIS 1ER CRU « MONTMAINS »



TERROIR

Dense et jonché de petites huîtres fossilisées nommées "Exogyra Virgula", le sol du Chablisien est réputé pour donner des vins minéraux. Le vignoble de Chablis est le plus grand vignoble de Bourgogne, couvrant une superficie totale de 2 630 hectares. L'appellation "Chablis 1er Cru Montmains" s'étend sur 37 hectares.

DÉGUSTATION

Belle couleur or pâle. Robe brillante et limpide. Un nez fruité et marqué par des arômes essentiellement composés de fruits frais, de fleurs blanches et de fruits secs.

Jeune, il exprime d'agréables saveurs d'agrumes.

Après vieillissement, la saveur devient plus intense avec une longue persistance.

ACCORDS METS-VINS

Poisson en sauce, viande blanche, foie gras.

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Chablis
TYPE	AOC
NIVEAU	1er Cru
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	10°C
POTENTIEL DE GARDE	8 ans
COULEUR	Blanc

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/Wi>

> ou flashez ce QR Code

