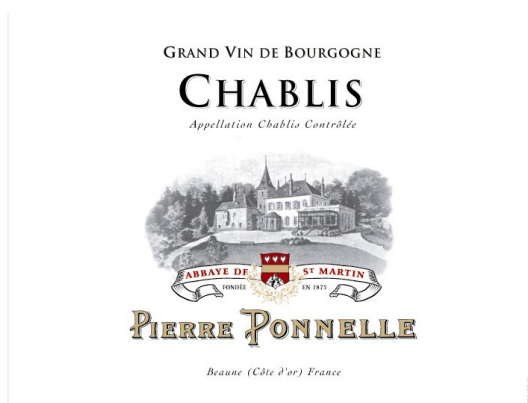


CHABLIS 1ER CRU



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 "Premier cru" recouvre quant à elle 600 hectares."

DÉGUSTATION

Couleur or pâle. Des arômes délicats et expressifs de fruits (pomme, poire, mûre), de vanille et de miel, complétés par des nuances boisées discrètes.

Bouche bien équilibrée et généreuse. Les saveurs de pomme et de miel prédominent.

ACCORDS METS-VINS

Fruits de mer, langoustine ou homard. Se marie également avec du poisson ou de la volaille en sauce à la crème.

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/Wh>

> ou flashez ce QR Code

