

Chablis

L'appellation « Chablis » est la plus représentative de l'ensemble des appellations du chablisien. Elle est aussi la plus étendue avec 70% de la surface du vignoble soit environ 3 000 hectares.

Surface : 31 ha 29

Rendement autorisé : 60 hl/ha

Production moyenne : 188 000 litres

Age moyen : 25 ans

Vinification : Traditionnelle, en cuve inox thermorégulée, durant 6 à 8 mois

Caractéristique de notre Chablis

Robe de couleur jaune dorée à reflets verts.

Vin limpide et frais de beaux arômes floraux de fleurs blanches auxquels se mélangent de déliant arôme de citron et pamplemousse évoluant vers des notes de fruits mûrs. Belle longueur en bouche.

Conservation : 3 à 4 ans

Servir à une température : 10 °C à 12 °C

Conseil de dégustation

Il peut être dégusté sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que sur des poissons grillés. Mais aussi sur les asperges et différentes charcuteries. Exceptionnel tout simplement en apéritif, il se marie également avec les fromages de chèvre, beaufort, comté.