

CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR 2023



GÉOLOGIE : KIMMÉRIDIEN
AGE DE LA VIGNE : 40 ANS
GARDE : 6 - 7 ANS
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :
ENTRE 12 ET 13 °



VINIFICATION

CE CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR, 100% CHARDONNAY EST ISSU D'UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE, 50% EN CUVE INOX ET 50% EN FÛT (DE 2/3 ANS). CELA LUI DONNE DE LA PROFONDEUR.



DÉGUSTATION

LA ROBE JAUNE OR DE CE CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR EST À LA FOIS ÉTINCELANTE, LIMPIDE ET FLUIDE.

SON NEZ EST COMPLEXE : IL DÉVOILE DES NOTES DE FRUITS MÛRS. IL EST DÉLICAT ET INTENSE.

L'ATTAQUE EN BOUCHE EST SOUPLE ET JUTEUSE. TRÈS RACÉ, ON DEVINE DES ARÔMES TOASTÉS, TRÈS SUBTILS, PAS DANS L'OPULENCE, MAIS DANS LE RAFFINEMENT. LA BOUCHE EST FRAÎCHE ET PURE AVEC UNE ACIDITÉ TRÈS NOBLE.

ON TERMINE PAR UNE NOTE CHALEUREUSE QUI FAIT EXPLOSER LE DÉSIR !

ACCORD MET VIN

CARPACCIO DE POISSONS
POISSONS FINS CUISINÉS
VIANDES BLANCHES

IDEE GOURMANDE

FILET DE TURBO SAUCE HOMARD