



géologie : Kimméridgien

age de la vigne : 55 ans

garde : 4 - 5 ans

température de dégustation : entre 11 et 12 °



vinificAion

Ce Chablis Vieilles Vignes est issu d'une vinification traditionnelle sur lies fines en cuve inox thermorégulée.



dégustAion

La robe jaune paille de ce Chablis Vieilles Vignes est assez claire, mais avec des reflets chatoyants. Elle est limpide et brillante.

Le nez est très aromatique, avec une belle richesse d'arômes : de la cire d'abeille aux fruits secs.

La bouche est ronde, pleine, enveloppante, presque astringente sur les parois des joues. Beaucoup de richesse et de complexité, ce vin fait preuve d'une très belle maturité du raisin, mais où la fraîcheur a su être conservée. La finale est longue et sirupeuse.

Sans aucun doute, un vin de gastronomie.

Ce Chablis Vieilles Vignes a le potentiel pour être gardé

Accord met vin

Poissons en sauce

Viandes blanches

Fromages à pâte cuite

idee gourmAnde

Suprême de poulet au chorizo

