

géologie : Kimméridgien

age de la vigne : 30 ans

garde : 3 ans

température de dégustation : entre 10 et 12 °

vinificAtion

Ce Petit Chablis, 100% Chardonnay est issu d'une vinification traditionnelle sur lies fines en cuve inox thermorégulée.

dégustAtion

Ce Petit Chablis, à la robe jaune clair aux reflets verts, est limpide et brillante.

Le nez est très agréable dévoilant des notes d'agrumes et des senteurs florales.

Au palais, l'attaque est riche et aromatique, la construction est équilibrée, tendue et ambitieuse, dévoilant une élégante note minérale à l'évolution.

Un Petit Chablis fort plaisant.

Accord met vin

Apéritif

huîtres

Coquillages et crustacés

idée gourmAnde

soufflé au saumon fumé

tartare de crevettes au citron