



GÉOLOGIE : KIMMÉRIDIEN
AGE DE LA VIGNE : 30 ANS
GARDE : 3 ANS
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : ENTRE 10 ET 12 °



VINIFICATION

LE PETIT CHABLIS LA PERLE, 100% CHARDONNAY RESTE PLUS LONGTEMPS EN CUVE QUE NOTRE PETIT CHABLIS TRADITIONNEL AVEC UN REMONTAGE SUCCESSIF DES LIES. CELA DONNE UN PETIT CHABLIS PLUS PUISSANT ET AVEC UNE LONGUEUR EN BOUCHE PLUS LONGUE.



DÉGUSTATION

CE PETIT CHABLIS LA PERLE DÉVOILE UNE ROBE JAUNE CLAIR ÉCLATANT AUX REFLÈTS VERTS. LE PREMIER NEZ EST DISCRET, PUIS EN DEUXIÈME NEZ, DES NOTES MINÉRALES ET FRUITÉES VIENNENT ENRICHIR LA PALETTE AROMATIQUE. DÈS L'ATTAQUE ON REMARQUE LA PRÉCISION, LA PURETÉ, LA DÉLICATESSE DU VIN, PUIS LE TANDEM AMPLÉUR-TENSION ENTRE EN SCÈNE ET SE FAIT APPRÉCIER.

BEAU VIN DE TERROIR.

ACCORD MET VIN

APÉRITIF
SALADES
CHARCUTERIE
CUISINE ASIATIQUE

IDEE GOURMANDE

TEMPURA DE GAMBAS

