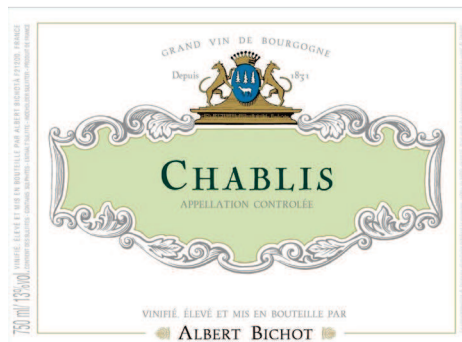


## CHABLIS



### Chablis

**La vigne :**  
 Sols argilo-calcaires  
 du Kimméridgien

### 100 % Chardonnay

**Vinification :**  
 En cuves inox (100%)

### AOC Village

**Elevage :**  
 Elevage en cuve inox (100%)  
 10 mois  
 Sur lies fines

*En Bourgogne, dans l'Yonne, les vignes d'appellation Chablis sont situées dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour de la commune de Chablis. Elles sont plantées sur des pentes plutôt faibles (5 à 20%) et d'expositions diverses. Dispersées, les vignes sont installées sur des sols très variés.*

### Dégustation

Son nez révèle des nuances citronnées et minérales. D'une belle harmonie générale, ce vin présente une belle puissance et de la longueur.

### Accords mets/vins

Restons classique pour déguster ce Chablis ! Savourez son côté rafraîchissant à l'apéritif ou, à table, découvrez sa générosité avec des fruits de mer ou du poisson.

### Service et garde

Servir entre 9 et 11°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.  
 Un vin de plaisir à déguster idéalement dans les 3 à 5 ans.

