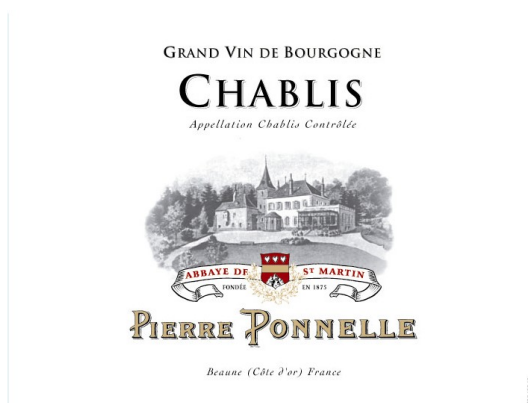


## CHABLIS



## TERROIR

A mi-chemin entre Beaune et Paris, la région viticole de Chablis s'étend sur une vingtaine de communes. Au milieu des vallons aux sommets boisés, la vigne tapisse les coteaux bordant la vallée du Serein. Les ceps plongent leurs racines dans un sol argilo-calcaire qui donne aux vins de Chablis leurs arômes minéraux caractéristiques.

## DÉGUSTATION

La robe est brillante et limpide, avec des reflets verts.

Au nez, frais et léger, les arômes d'agrumes se développent. Le bouquet évolue du végétal au miel. C'est un vin qui a une belle minéralité.

Respecte dès l'attaque un équilibre impeccable. Volume, longueur et complexité donnent un style plus miellé que vif, plutôt moelleux.

## ACCORDS METS-VINS

Crustacés, poissons pochés crévés, viandes blanches en sauce.

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Chablis
TYPE	AOC
NIVEAU	Village
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	10°C
POTENTIEL DE GARDE	4 ans
COULEUR	Blanc

Retrouvez ce vin sur notre site

[WWW.CVA-BEAUNE.COM](http://WWW.CVA-BEAUNE.COM)

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/WY>

> ou flashez ce QR Code

