



Accords mets et vins

Vin de repas, idéal avec le poisson, et les fruits de mer.

Détails

Dégustation

Robe : Robe jaune à reflets verts brillants

Nez : Nez complexe débutant sur des notes de fleurs blanches suivies par des notes plus fruitées, minéral présent mais un peu en retrait.

Bouche : Bouche bien construite, de beau volume avec belle ligne acidulée intégrée, l'ensemble est élégant et précis

Garde : 2 ans

Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire du Kimmeridgien et Portlandien

Cépage : 100% Chardonnay

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Débourage statique à froid, vinification en cuves inox thermorégulées, utilisation de levures sélectionnées, fermentation malo-lactique spontanée

Elevage : 8 mois en cuves sur lies, batonnage pour avoir d'avantage de gras et de complexité, collage et filtration avant mise en bouteille

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : superbe robe jaune, reflet or blanc, brillante. Nez : un nez de bonne intensité aromatique, agréable, acidulé, des odeurs de fruits à chair blanche, d'infusion, de citronnelle, de pierre à fusil, d'aubépine. Ce nez nous comble d'une signature de Chablis. Bouche : attaque dynamique, un milieu de bouche avec une bonne tenue. L'évolution lui donne raison. Les odeurs du nez se dessinent en bouche avec générosité et droiture. Garde : dès maintenant et jusqu'à fin 2023. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : salade St Antoine, terrine de poisson, huîtres, carpaccio de poissons. Le plat : tartare de dorade, quartier de pomelos et poivre de Timut. Remarque : C'est un Chablis avec toutes les caractéristiques de son terroir et du plaisir dans sa signature.

