
PATRICK PIUZE



Accords mets et vins

Il sera parfait seul en apéritif, vous pourrez aussi le déguster sur un poisson à chair blanche.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12 %
Primeur : non
Packaging : carton de 12
Domaine : Patrick Piuze
Couleur : Blanc
Région : Bourgogne
Appellation : AOP Chablis
Cépages : Chardonnay
Bio : non
Viticulture : Raisonnée
Millesime : 2018
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Traditionnelle Bourguignonne

Dégustation

Robe : Limpide
Nez : Sur les agrumes
Bouche : Intense, profond
Finale : Minéral
Garde : 5 à 8 ans
Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Chablis est la région qui m'a accueilli, celle où j'ai fondé ma famille et qui m'a permis d'exprimer ma passion : créer des vins. Je tiens par-dessus tout à respecter le travail des ancêtres qui ont dessiné ce terroir, et j'essaie de trouver avec humilité mon identité de vigneron dans la splendeur et la diversité du terroir de Chablis.

