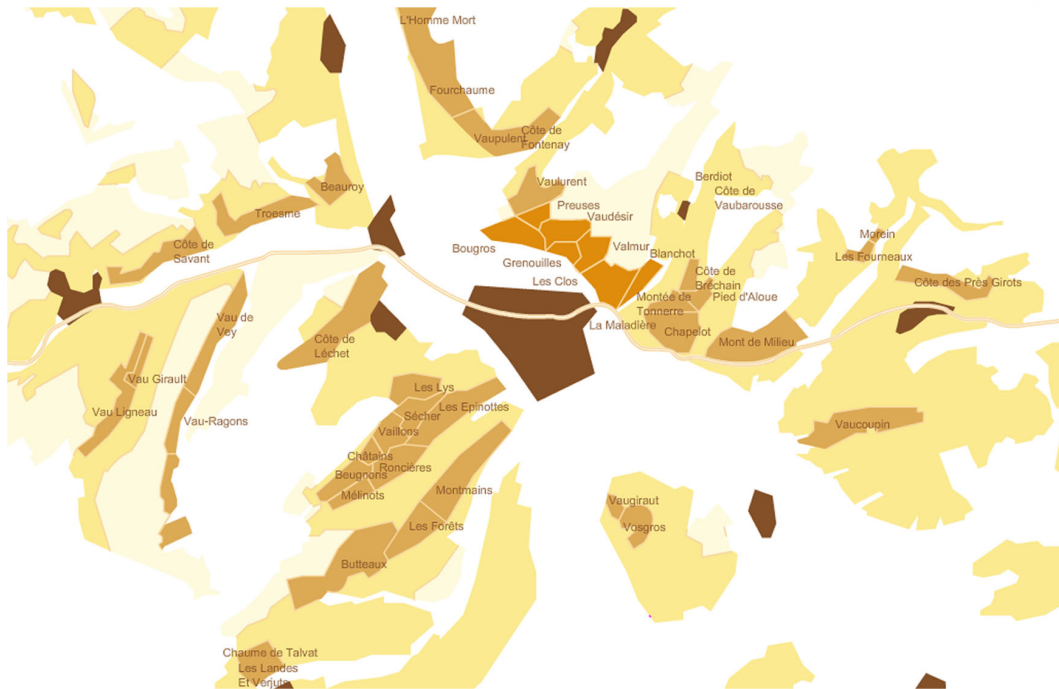


Chablisien
Appellation Village
Blanc
100% Chardonnay



Situation

Chablis se situe dans la partie nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris.

Caractéristiques

Un climat continental (très froid en hiver, chaud en été et des gelées au printemps) associé à des sols marneux forgent le caractère unique des vins de Chablis.

Environ 3 500 hectares (dont 856 ha de Premiers et Grands crus) sont plantés 100% en Chardonnay.

Les Chablis Premiers Crus sont produits sur 40 "lieux-dits" différents.

Vinification

Ce vin est fermenté la plupart du temps en cuves puis conservé dans celles-ci pendant 9 à 12 mois avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Chablis présente une très belle robe brillante de couleur or. Il est frais et fruité avec des nuances mielées mêlées à une belle minéralité.

C'est un vin relativement expressif dès sa prime jeunesse.

Il gagne à être servi à une bonne température (12°). Il sera le compagnon idéal des fruits de mer, des salades composées, des poissons grillés. Il convient également aux fromages de chèvre frais.

Conservation

Ce vin se présentera au mieux dans sa jeunesse, mais aussi facilement jusqu'à 5 ans, voire plus, s'il est gardé dans de bonnes conditions.