

Domaine du Chardonnay

CHABLIS



Origine : France Bourgogne

Appellation : AOP Chablis.

Millésime : 2021 / 22

Cépage(s) : Chardonnay 100% .

Vendange : Manuelle

Contenance : 75 cl

PRESENTATION :

Le Domaine du Chardonnay exploite un vignoble de 34.5 hectares. Seule la récolte du Domaine est vinifiée et élevée dans nos chais. Depuis plus de 30 ans , le domaine n'a cessé de se perfectionner, tant en équipements et installations qu'en savoir-faire pour ne privilégier que la qualité.

VINIFICATION :

A son arrivée la vendange subit une macération pelliculaire pendant un temps plus ou moins long. La vinification est basée sur le respect des produits, le raisin, le moût et le vin, allié à un contrôle rigoureux et une maîtrise approfondie que nous offre l'évolution des connaissances œnologiques.

Le vin est élevé sur lie fine afin d'obtenir un maximum de rondeur.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe pâle avec des reflets brillants .

Nez : Le nez est vif sur des notes fruitées et minérales .

Bouche : La bouche est souple et ample , avec une belle présence aromatique dans un registre assez élégant de fruits, de fleurs, de notes anisées et une belle acidité en finale.

Suggestions gourmandes :

Parfait avec un poisson grillé , filet de Dorade , de la Lotte , une côte de veau

Coup de cœur : Sublime avec des fruits de mer .

PRO Wines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be