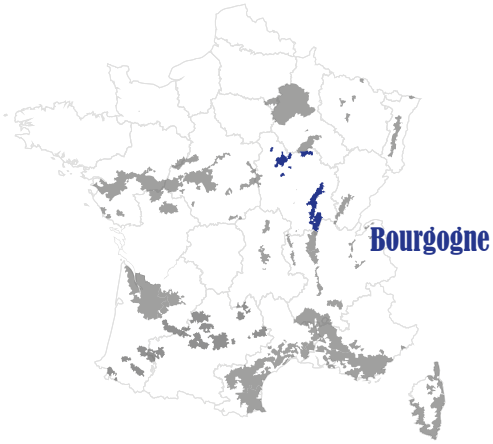
CHABLIS
AOC **Blanc**

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



Cette appellation produit exclusivement des vins blancs issu du chardonnay (appelé localement Beaunois). La superficie en production est de 4032 ha (dont 776 ha classés en premier cru).

CEPAGES :

100% Chardonnay.

ELABORATION :

Les raisins ont été immédiatement pressés sur un pressoir pneumatique à basse pression après avoir été vendangés à la main. Fermentation alcoolique sur lies en cuve thermo-régulée. Fermentation malo-lactique réalisée à 100%. Élevage en cuve inox pour que le vin garde le maximum de fraîcheur aromatique et de vivacité en bouche.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : Très belle robe or jaune très pâle à reflets verts, limpide et brillante.
Nez : Franc, fin, élégant, net sur le fruit frais (abricot).
Bouche : Attaque franche, frais, léger, bien équilibré, élégant, fruité et minéral, de la longueur, finale agréable.

HARMONIE METS/VINS :

A déguster avec de la charcuterie, des poissons grillés ou marinés, des coquillages et crustacés de toutes sortes ainsi que des viandes blanches à la crème et les fromages de chèvre ou style Comté.

Servir entre 10 et 11°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 3 ans et plus.

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Février 2025.