



Chablis 2024

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Robe pale avec des reflets brillants, nez vif sur des notes fruitées et minérales.
Bouche puissante, souple et ample avec une belle acidité en finale.

Producteur	Domaine du Chardonnay
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Chablis
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	323730
Accord mets et vins	Fruits de mer, Poisson, Crustacés, Veau, salades, Fromage de chèvre



Vinification

Fermentation Alcoolique contrôlée, Elevage sur lies en cuve thermorégulée et en fût de chêne pendant 15 à 18 mois, collage et filtration.

Terroir

En coteaux, sous-sol argilo-calcaire (Kimméridgien).

Histoire

Le Domaine du Chardonnay exploite un vignoble de 34.5 hectares. Seule la récolte du Domaine est vinifiée et élevée dans nos chais. A l'image du vignoble de Chablis fait de tradition et de modernisme, la vinification est basée sur le respect ancestral 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 oenologiques.

