



DOMAINE  
JEAN CLAUDE COURTAULT

## Chablis 2018



**Appellation** : CHABLIS

**Millésime** : 2018

### Caractéristiques

**Cépage** : Chardonnay

**Terroir** : Krimmeridgien

(roche calcaire constituée d'un conglomérat de fossiles de petites huîtres en forme de virgule)

**Exposition** : Coteaux majoritairement exposés Sud - Sud Ouest

### Dégustation :

**Visuel** : Robe or

**Au nez** : Nez à l'expression intense, sur le fruit

**En bouche** : Vin généreux, d'une belle complexité aromatique ; la finale, aux notes minérales, finit sur des sensations plus fraîches et plus florales.

### Indications pratiques :

**Accords met/vin** : L'intensité aromatique et le caractère marqué de ce vin, en feront un bon compagnon de plats légèrement épicés tant pour les poissons que les viandes blanches.

**Degré d'alcool** : 13 % alc/vol

**Aujourd'hui et demain** : Il présente un potentiel de garde de 5 années.

**Domaines Courtault & Michelet**  
1 route de Montfort 89800 LIGNORELLES  
03.86.47.50.59  
contact@chablis-courtault-michelet.com  
www.chablis-courtault-michelet.com