

Chablis Grand Cru 2017 Blanchot



Historique du nom :

Dégustation :

Visuel : Robe or pâle

Au nez : Le premier nez révèle la richesse aromatique de ce vin, qui après aération tend vers des notes plus florales.

En bouche : Vin d'une belle complexité en bouche ; il allie avec subtilité des notes de fruits confits et de miel et termine sur une superbe finale minérale.

Indications pratiques :

Accords met/vin : Avec les poissons fins en sauce crémée ou des viandes blanches farcies aux champignons. La subtilité complexe de ses arômes prédestine ce vin aux accords de grande classe : avec les homards, langoustes et écrevisses. Pour peu qu'il ait un peu d'âge, sa richesse lui permettra de s'offrir aux foies gras.

Aujourd'hui et demain : Le Chablis Grand Cru est un vin de longue garde - Issu des meilleurs terroirs, il commencera à se révéler entre 3 et 5 ans - un réel moment de bonheur si vous le dégustez vers ses 10 ans.

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