



Chablis 2018



Appellation : Chablis

Millésime : 2018

Caractéristiques

Terroir : Kimmeridgien

Dégustation

Visuel : Robe or

Au nez : Nez intense aux arômes de fruits mûrs

En bouche : Vin de belle complexité, mêlant intensité aromatique et tension minérale ; on retrouvera une agréable fraîcheur sur la finale. Un vin d'un très bel équilibre.

Indications pratiques :

Accords met/vin : Ce vin révélera les poissons cuisinés en sauce.

Degré d'alcool : 12,5 % alc/vol

Aujourd'hui et demain : Il présente un potentiel de garde de 6 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