



Magnum de Chablis 2015

Appellation : Chablis

Millésime : 2015

Caractéristiques

Cépage : Chardonnay

Terroir : Kimmeridgien

(roche calcaire constituée d'un conglomérat de fossiles d'huîtres virgula)

Exposition : sud - sud est

Particularité : Vin provenant majoritairement d'une vieille vigne (70 %)

Médaille d'Or au Concours des Vins de France de Mâcon 2017

Disponible en magnum uniquement

Dégustation

Visuel : Robe or

Au nez : Nez tout en finesse aux arômes frais de fruits jaunes

En bouche : Belle intensité aromatique. Vin structuré et de belle puissance, on retrouvera une agréable fraîcheur sur la finale. Un vin d'un magnifique équilibre.

Indications pratiques :

Accords met/vin : Ce vin révélera les poissons gras (saumon) et les viandes blanches cuisinées en sauce.

Degré d'alcool : 12,5 % alc/vol

Aujourd'hui et demain : En magnum, ce vin évoluera plus lentement. Il présente un potentiel de garde de 10 années.

Domaines Courtault & Michellet

1 route de Montfort 89800 LIGNORELLES

03.86.47.50.59

contact@chablis-courtault-michelet.com

www.chablis-courtault-michelet.com