

A.O.P. CHABLIS

CARRIERES DES BUTTEAUX



CÉPAGE 100 % Chardonnay

TERROIR




Sol : calcaire brun dur, roche avec dépôts d'huîtres.
Altitude : 230 mètres.
Vignes âgées de plus de 20 ans en moyenne.

VINIFICATION

Pressurage lent à la récolte, suivi d'une fermentation de 10 à 15 jours à une température maintenue entre 15 °C et 20 °C afin de préserver les arômes.
Élevage en cuves inox afin de préserver la fraîcheur.

TENEUR EN ALCOOL 13 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

-  Couleur or pâle.
-  Nez frais, vif et minéral.
-  Large palette aromatique, avec des notes de silex, de pomme verte, de citron, de sous-bois et de champignon. On retrouve également des notes de tilleul et de menthe, d'acacia et de réglisse.

ACCORDS METS ET VINS

Fruits de mer crus ou cuits, poissons fumés, sushis et makis. Ils accompagnent également très bien les viandes blanches et la volaille en sauce crémeuse, les currys et les fromages de chèvre.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Température de service : 10° à 12°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml

Bouchon naturel

Caisse de 12 bouteilles