

# CHABLIS 1er CRU 2013

## 'Montmains'

*Issu des terroirs Kimméridgiens, il est puissant en bouche, aiguisé et minéral.*

**CEPAGES :**

CHARDONNAY 100 %

**RENDEMENT :**

55 HECTOLITRES PAR HECTARE

**ELEVAGE :**

CUVES INOX

**DEGUSTATION :**

UN CHABLIS CLASSIQUE DANS SA SPLENDEUR AVEC DES NOTES TYPIQUES D'ARGILE BLEUE DE CE CRU, HÉSITANT ENTRE LES SENTEURS ANIMALES ÉPICÉES ET MINÉRALES GRILLÉES. LA VIVACITÉ ET LA MINÉRALITÉ REPRÉSENTE LA MARQUE DE CE VIN.

**GARDE :**

7 À 8 ANS

**PLATS D'ACCOMPAGNEMENT :**

POISSONS DE RIVIÈRES, FRUITS DE MER.

**TEMPERATURE DE SERVICE :**

11° À 13°C

DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN  
20 RUE DU DOCTEUR TARDIEUX  
SAINT-BRIS-LE-VINEUX 89530 FRANCE

TEL. 03.86.53.33.73

FAX. 03.86.53.38.48

JEAN-LOUIS.BERSAN@WANADOO.FR

WWW.BERSAN.FR