

CHABLIS 2013

Ce vin est tonique, fruité, fin, souple et minéral. Son terroir si particulier en a fait la renommée de toute la région



CÉPAGE

CHARDONNAY 100 %

RENDEMENT:

47 HL / HA

ÉLEVAGE:

CUVE INOX

DÉGUSTATION:

NEZ LÉGÈREMENT FERMÉ POINTANT SUR DES NOTES D'AGRUMES (CITRON, PAMPLEMOUSSE ROSE) PORTÉ PAR UNE FINALE MARITIME. LA BOUCHE EST FRAÎCHE, FRANCHE, CISELÉE AVEC LE CÔTÉ FRUITÉ (PAMPLEMOUSSE ROSE) ET LA FINALE IODÉE ET SALIVANTE. UN MILLÉSIME PROMETTEUR

GARDE:

3 À 4 ANS.

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT:

POISSONS, CRUSTACÉS, CHARCUTERIES FINES.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

10 À 12°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

EMAIL. JEAN-LOUIS.BERSAN@WANADOO.FR

WWW.BERSAN.FR