



DOMAINE DE

CHAMPVALLON

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DOMAINE FAMILIAL-TERROIR DE SILEX

CHABLIS

VIGNOBLE et SOLS:

Aucun vignoble français n'a affirmé à ce point sa foi en la géologie. L'assise majeure provient du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a quelques 150 millions d'années) et l'on trouve ainsi dans la roche des dépôts d'huîtres minuscules qui nous rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne. Certains terroirs mis ainsi en valeur accueillent les Premiers

Production Moyenne: 50hl/ha

VINIFICATION

Vendange manuelle, vinification en cuve inox avec levure indigène. Elevage inox.

DEGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

Premier nez: Très frais, fleurs blancs et le chablis évoque le silex, la pomme verte, le citron et la minéralité. La profondeur des arômes ajoute à la puissance du fruit.

En bouche : Le plaisir est complet avec des arômes de menthe, de fleur blanche, d'acacia, de tilleul présent. Ce vin laisse au palais un goût de pierre à fusil, et d'une finesse admirable, Tout s'équilibre entre l'acidité, la rondeur et la minéralité. Le finale vous laisse longtemps le plaisir d'un moment magique. Notre chablis a une personnalité reconnaissable.

TEMPERATURE DE SERVICE 12°C

