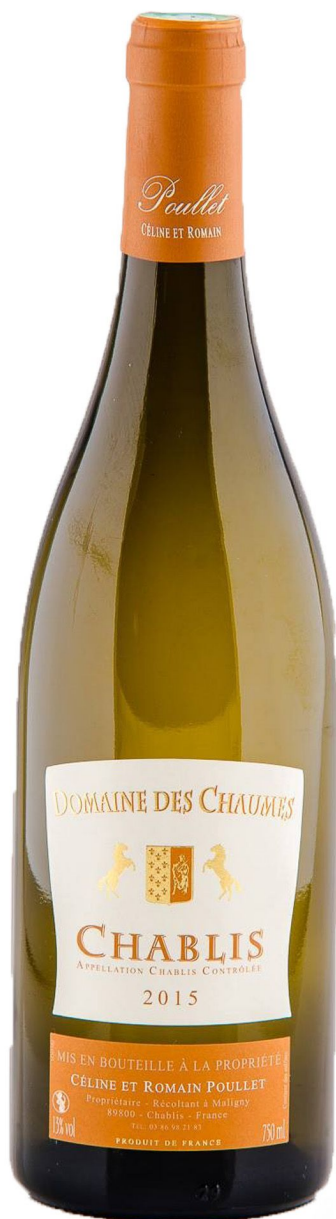
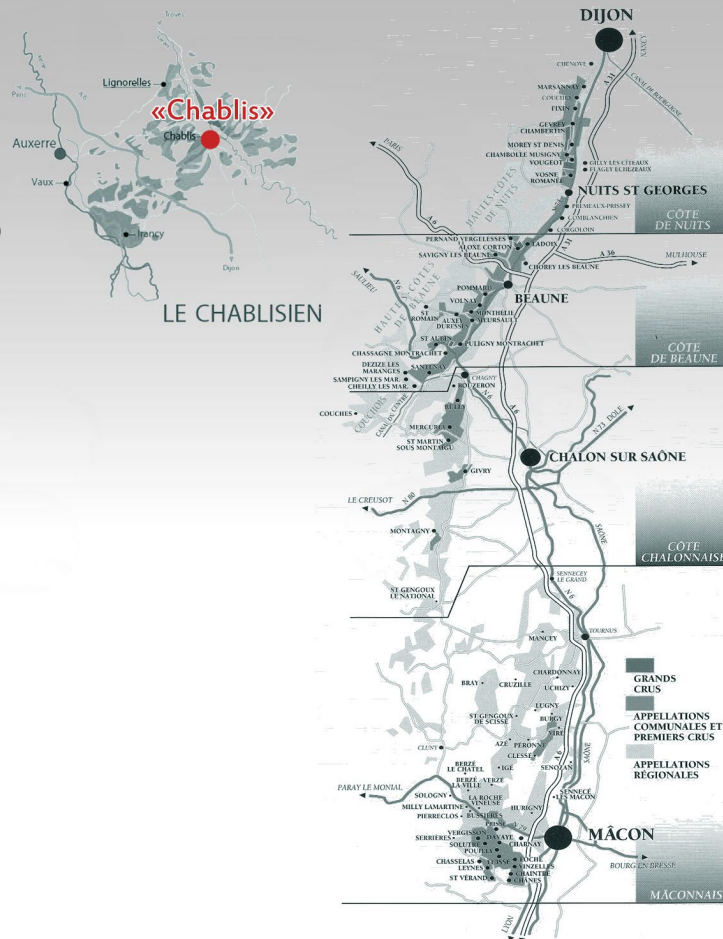


DOMAINE DES CHAUMES

CHABLIS



CEPAGE
100% Chardonnay

SOL
Sol argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE
Vinification en cuves inox et email pour respecter la typicité et la fraîcheur du chardonnay.
Selon les millésimes, nous favorisons les levures indigènes afin d'exprimer au mieux le terroir de nos vignes.
Elevage long sur lies fines et mise en bouteille au domaine.

DEGUSTATION

- Oeil : Robe dorée et limpide.
- Nez : Le nez offre des arômes de fleurs blanches.
- Bouche : La bouche est expressive avec des notes de fruits frais qui épousent la minéralité.

Le Chablis s'appréciera dès l'apéritif, puis ira parfaitement en accompagnement des fruits de mer, escargots, sushis, poissons chauds ou froids, volailles et viandes blanches, fromage de chèvre, jambon au chablis...

GRAPE VARIETY
100% Chardonnay

SOIL
Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING
Vinification in stainless tanks and enamel to respect the typicality and the freshness of the Chardonnay.
According to the vintage wines, we favor native yeasts to express at best the country of our vineyards.
Long ageing on fine dregs and bottling in the domain.

TASTING

- Colour : Golden and crystal clear dress.
- Nose : The nose offers aromas of white flowers.
- Mouth : The mouth is expressive with notes of fresh fruit which marry the minerality.

Good from the apéritif, then will fit perfectly as an accompaniment of seafoods, snails, sushis, hot fishes or colds, poultry and meats whites, goat cheese, ham...