

DOMAINE DES CHAUMES



CHABLIS



Cépages: Chardonnay

Le chablis, plus floral et plus ample, s'appréciera dès l'apéritif puis sera apprécié en accompagnement des fruits de mer, des escargots, des poissons chauds et froids, des volailles, des viandes blanches en sauce et des abats. Il peut s'apprécier jeune, mais votre patience sera récompensée après 3 à 4 ans.

Une cuvée spéciale, élevée en fût de chêne, renoue avec la méthode d'élevage traditionnelle utilisée à Chablis avant que se généralisent les cuves inox, qui sont la règle depuis plus de cinquante ans. L'apport du bois confère au vin une note boisée, des arômes grillés et vanillés, et favorise la garde. Avec les années, il rappellera de plus en plus ses cousins renommés du sud de la Bourgogne.

Ce vin de Chablis accompagnera brillamment un magret de canard, les fromages, et même les gâteaux au chocolat noir !

Grapes: Chardonnay

Chablis, which is more floral and fuller-bodied, can be enjoyed as an aperitif and then paired with seafood, snails, hot and cold fish, poultry, white meats in sauce and offal. It can be enjoyed young, but your patience will be rewarded after 3 to 4 years.

A special cuvée, aged in oak barrels, revives the traditional ageing method used in Chablis before stainless steel vats became widespread, which have been the norm for over fifty years. The wood imparts a woody note, toasted and vanilla aromas to the wine and promotes ageing. With age, it will increasingly resemble its renowned cousins from southern Burgundy.

This Chablis wine is a brilliant accompaniment to duck breast, cheese and even dark chocolate cakes!

