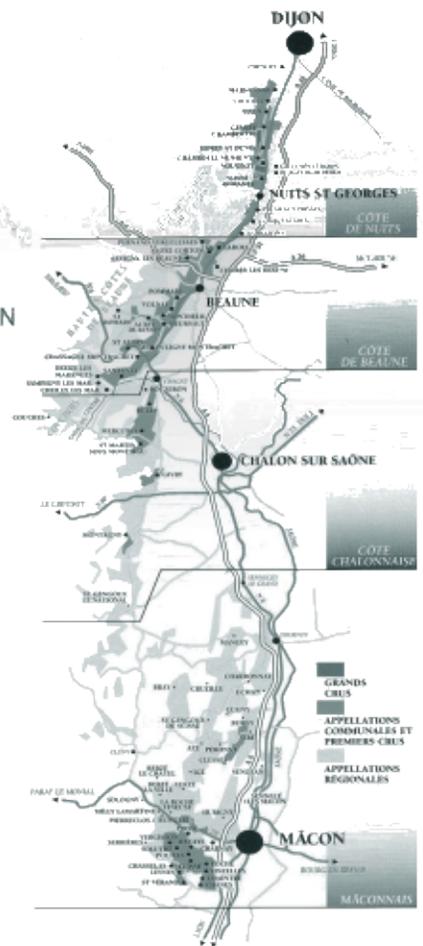


DOMAINE DES CHAUMES



PETIT CHABLIS



Cépages: Chardonnay

Sol: Argilo-Calcaire

Vinification: Vinification en cuves inox et email pour conserver et 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 de 9 mois sur lies fines et mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Oeil: Robe or pale

Nez: vif et expressif

Bouche: vivacité avec une belle minéralité et une belle fraîcheur.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : apéritif, crustacés et fruits de mer. Il sera également parfait avec des entrées type salades ou de la charcuterie.

AVB 13%

Grape variety: Chardonnay

Soil: Clay and limestone

Winemaking: Vinification in stainless steel and enamel vats to preserve and respect the typicity and freshness of Chardonnay. Depending on the vintage, we favor indigenous yeasts in order to best express the terroir of our vines. Aging for 9 months on fine lees and bottled at the estate.

Tasting

Eye: Pale gold color

Nose: lively and expressive

Palate: liveliness with a nice minerality and a nice freshness.

Perfect with many dishes: aperitif, shellfish and seafood. It will also be perfect with starters such as salads or cold cuts.

AVB 13%