

GRANDS VINS DE CHABLIS

Roy DOMAINE
Fontenay-près-Chablis

CHABLIS

Appellation Chablis Contrôlée



CEPAGE

Chardonnay

AGE MOYEN DES VIGNES

42 ans

SURFACE

8 hectares 79 ares 88 centiares

VENDANGES

machine

RENDEMENT

60 hectolitres/hectare

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve inox thermorégulées pendant un an.

DEGRE

12,5 °

DEGUSTATION

Le Chablis est fruité, avec cette minéralité si particulière qui en fait la typicité de notre région. Le consommer dans les 5 ans, quand il donne toute la fraîcheur et la vivacité de son âge. Il sera une bonne entrée en matière à l'apéritif et saura se marier avec de très nombreux plats (poissons, viandes blanches, fromages).

Température de dégustation

12-13 °

Potentiel de garde

5 ans

Age minimum de dégustation

1 an

