

GRANDS VINS DE CHABLIS

Roy DOMAINE
Fontenay-près-Chablis

CHABLIS GRAND CRU
Appellation Chablis Grand Cru Contrôlée
-LES PREUSES-

☉ cépage

Chardonnay

EXPOSITION

Ensoleillement permanent

AGE DES VIGNES

12 ans

SURFACE

50 ares 89 centiares

✂ vendanges

manuelles

RENDEMENT

54 hectolitres/hectare

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve inox thermorégulées
pendant un an.

DEGRE

13,5°



DEGUSTATION

Les Preuses est fin, minéral, ample, il dégage des arômes complexes. Il a une très belle longueur en bouche, une belle persistance.

L'apéritif parfait, accompagné de gougères, saint-jacques.

Température de dégustation

12,5 -13 °C.

Potentiel de garde

15 ans

Age minimum de dégustation

5-6 ans.

