

GRANDS VINS DE CHABLIS

Roy DOMAINE
Fontenay-près-Chablis

CHABLIS

Appellation Chablis Contrôlée

CEPAGE

Chardonnay

AGE MOYEN DES VIGNES

42 ans

SURFACE

9 hectares 30 ares

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, cuisine asiatique, fromages).

Température de dégustation

12-13 °

Potentiel de garde

5 ans

Age minimum de dégustation

1 an

