

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
17 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.

