

DOMAINE DES MARRONNIERS

PETIT CHABLIS

2016



Cépage

Chardonnay

Terroir

Argilo Calcaire



Elevage

La vinification est traditionnelle : fermentation alcoolique et malo-lactique en flore indigène régulée entre 20 et 22°C, élevage d'environ 12 mois en cuve inox sur lies fines.

Dégustation

Accord Mets-Vins

Il accompagne parfaitement les fruits de mer, les charcuteries fines, les escargots et trouve tout naturellement sa place à l'apéritif.

Garde

Convivial, ce vin a une garde conseillée de deux à quatre ans.