



**CHABLIS GRAND CRU
VALMUR
2015**



Cépage

Chardonnay

Sol

Argilo Calcaire

Elevage

Nos vin de Chablis Gr Cru Valmur sont vinifiés traditionnellement : fermentation alcoolique et malo-lactique en flore indigène 18 mois en pièce bourguignonne sur lies fines.

Dégustation

Jolie robe or, délicat, fin et minéral, le Gr Cru Valmur convaincra par sa puissance et sa complexité.

Accord Mets-Vins

Servez le à une température comprise entre 10 et 14°C.

Il accompagne merveilleusement les huîtres chaudes, noix de Saint Jacques poêlées, ris de veau, viandes blanches et poissons en sauce.

Garde

Le potentiel de garde est de plus de 10 ans...

