

DOMAINE DES MARRONNIERS

CHABLIS

2015



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 de 12 mois en cuve inox sur lies fines.

Dégustation

D'une belle robe or pâle avec ses reflets verts, le Chablis est doté d'un nez puissant, iodé et frais, floral et minéral caractérisé par les notes d'amande et de noisette fraîches, d'agrumes et de fleurs blanches.

La bouche est équilibrée, à l'attaque charnue. L'évolution et la finale sont plus nerveuses, prenant un caractère acidulé. Une finesse mise en relief par sa grande fraîcheur... Des senteurs de pêche blanche viennent sublimer la minéralité bien présente.

Si la trame acide caractéristique des vins de Chablis est bien présente, elle ne domine pas. Ce Chablis a été élevé en cuve inox, élevage privilégiant le terroir, la fraîcheur et la vivacité.

Accord Mets-Vins

Il peut être dégusté jeune sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que des poissons grillés ou pochés. Il accompagnera à merveille les huîtres.

Il se marie très bien avec certains fromages tels que les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

Garde

Le potentiel de garde est compris entre 4 et 8 ans, et peut-être plus...
L'âge le rend un peu plus doré et épicé.