



Chablis 2018 Domaine Jean-Claude Martin

Origine: Frederic et Claudia ont repris le domaine de papa Martin et font aujourd'hui des Chablis en culture raisonnée. Les vignes du Chablis proviennent d'un vignoble de 11 hectares de vignes de 30 à 60 ans sur un sol Kimméridgien argilo-calcaire.

Cépage : Chardonnay 100%

Vinification: La fermentation est spontanée avec les levures naturelles et l'élevage en cuves inox pendant 11 mois avant l'embouteillage puis affinage complémentaire en bouteille pour une période de trois mois avant la vente.

Dégustation: Un vin d'un jaune paille avec reflet soutenu. Le nez rappelle les brioches et les fleurs blanches. En bouche une belle fraîcheur sur des saveurs de pêches blanches, de poire asiatique et des notes minérales en fin de bouche. Un vin élégant à servir avec des huîtres en entrée, des poissons à chair blanche grillés, des volailles rôties ou vos sushis favoris.

750ml – UVC 12
Code : 15032216
C 37.90\$ R 32.60\$

