Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de Vauroux

Classification :

Village

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay



Température de service :
10° C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Chablis (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Le vignoble du Domaine de Vauroux est situé autour du village de Chablis. Le sol argilo-calcaire, riche en Kimmeridgien, apporte aux vins toutes les caractéristiques d'un Chablis authentique.

Vinification

La récolte est vinifiée en cuve Inox thermo régulée après débourbage. La mise en bouteilles intervient au minimum 7 mois après les vendanges.

Notes de dégustation :

Sa robe est limpide. Le nez montre des senteurs d'amande et de silex, développant des notes fruitées et florales. Le mélange du gras et de la fraîcheur due à l'acidité en font un vin élégant. De bonne longueur en bouche, ce vin est très agréable.

Mets d'accompagnements

Il accompagne les poissons et plateau de fruits de mer, les huîtres chaudes au sabayon de Chablis par exemple, les viandes blanches (lapereau en gelée), et les fromages frais (fromage de chèvre et de brebis). Température de service idéale à 10°, le chablis laisse alors éclater son fruit et ses arômes. C'est un vin à boire dans les 3 ans, mais qui peut également
vieillir jusqu'à 10 ans en bonne cave. Il gagnera en complexité et en richesse de bouquet.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com