Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de Vauroux

Classification :

1er Cru

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12° C

Durée de conservation :
2 à 10 ans

Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" (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 régulé après débourbage. La mise en bouteilles intervient au minimum 7 mois après les vendanges.

Notes de dégustation :

Vin brillant, minéral et franc en bouche. Bien que discret au nez, le gras est important et la complexité suffisante. Son acidité lui assure une bonne aptitude au vieillissement. Sa souplesse et sa fraîcheur s'allient harmonieusement à un bouquet d'agrumes chaud et puissant.

Mets d'accompagnements

Il accompagne bien les poissons légèrement fumés, les poissons sauce meunière et les volailles sauce à la crème. C'est à 12° que le Chablis 1er cru « Montée de Tonnerre » se
laissera le mieux déguster. Mieux vaut attendre quelques années (2 à 3 ans) avant de
déguster ce vin qui peut également vieillir une dizaine d'années en bonne cave.

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