Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de Vauroux

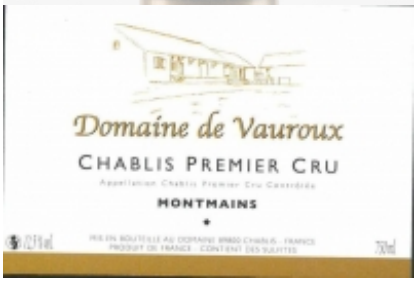
Classification :

1er Cru

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay





Température de service :
8 à 12°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Chablis 1er Cru "Montmains" (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 :

La souplesse initiale s'estompe en bouche pour laisser place au gras et à l'ampleur généreuse de ce vin. Arômes légers vantant fruits secs et fruits murs. Sa robe or jaune, sa concentration étonnante et sa richesse en font un vin élégant. Elégance soulignée par une longueur en bouche.

Mets d'accompagnements

Il accompagne à merveille les poissons légèrement fumés, les poissons sauce meunière et les volailles blanches en sauce à la crème. Ce vin peut être dégusté à partir de 3 ans d'âge, se conserve une dizaine d'années. Il gagnera en intensité au cours des ans.

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