



Domaine de la Genillotte

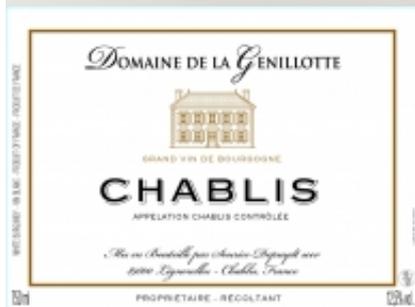
Classification :



Régional

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay



Température de service :

10 à 12°C

Durée de conservation :

5 ans

Chablis (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Plusieurs parcelles sont situées sur un plateau (sol calcaire du portlandien), sans exposition particulière, ainsi que dans différents secteurs très morcelés de Lignorelles (sols argilo calcaires du Kimeridigien et du Portlandien) à expositions variables également.

Vinification

Vendanges 100% machine, les raisins sont amenés au domaine en 30 minutes maximum.

Les vins sont élevés en cuve, font leur fermentation alcoolique suivie de la fermentation malolactique. Ils sont ainsi conservés jusqu' à leur mise en bouteilles en septembre de l'année suivante de façon à conserver un maximum de fruité.

Notes de dégustation :

Robe brillante jaune pâle. Nez intense, frais et aromatique. Attaque franche et vive mais souple. Bouche agréable, équilibrée. Finale persistante et toute en finesse.

Mets d'accompagnements

Ce Chablis s'accorde à merveille avec les produits de la mer, en particulier les huîtres et la plupart des poissons. Sur une sole meunière, une daurade ou un bar au four, un gigot de lotte, Il peut également accompagner d'autres plats comme une blanquette de veau.