



La Bourgondie

Vignerons coopérateurs



VIN BLANC SEC, CISELÉ ET PUR

Chablis

LA DÉGUSTATION

Œil : Or pâle aux reflets verts.

Nez : Notes de fruits à chair blanche (poire, pomme), d'agrumes, d'épices et de tilleul.

Bouche : Riche, minérale, la bouche offre une belle finale saline.

LES ACCORDS METS & VIN

Servir à l'apéritif ou pour accompagner vos plats : sushis, makis, nems, paellas, crustacés, poissons, viandes blanches, légumes, fromages doux.

Chez nous, en famille, nous le servons avec un jambon à la chablisienne.

Température de service : 12 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Pressurage direct à basse pression pour préserver la qualité des jus.

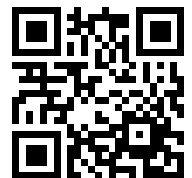
Élevage : En cuves inox thermorégulées, pour révéler l'expression aromatique, et en fûts pour apporter structure et complexité.

LE TERROIR

À l'image des abondantes et minuscules huîtres *Exogyra Virgula* qui sont intimement liées aux marnes et marnes-calcaires de ce vignoble, les mots Chablis, Chardonnay et Kimméridgien sont indissociables. Le Chablis puise dans des sols et sous-sols, à pleine sève, son incomparable minéralité. Le climat septentrional caractérisé par des automnes ensoleillés donne naissance à une fraîcheur toute à la fois ciselée et fruitée.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine. Dès le XII^e siècle, les moines cisterciens ont su développer sa culture. Instituée en janvier 1938, l'Appellation d'Origine Contrôlée Chablis confirme l'excellence de ce vin blanc sec qui a su maintenir son premier rang grâce à un encépagement de qualité tout au long de son histoire.



vino.cod.com/S0H67F

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Grands vins de Bourgogne

labourgondie.com