



CHABLIS LA CROIX SAINT-AUGUSTIN VIEILLES VIGNES 2020

AOC Chablis

Importation privée

COURTAULT  MICHELET

Région: Chablis, Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : Provenant de vieilles vignes de 60 ans. Élevage en cuve inox thermorégulée. Fermentation alcoolique entre 18 et 20°C. Élevage sur lies fines pendant 8 à 10 mois après fermentation malolactique. 20% en fût de 3-4 ans.

Dégustation: Robe or. Nez typique d'un Chablis : minéral, notes de bergamote et de fruits mûrs. Belle intensité aromatique. En bouche, le vin est gourmand et généreux, à l'image du millésime. Ce vin nous révèle une magnifique palette aromatique tout en préservant la part belle à une minéralité qui s'exprime sur une finale toute en fraîcheur.

Accords : Ce vin se révélera sur les poissons grillés ou en papillote. Il présente un potentiel de garde de 6 ans.

Code SAQ : 15093289

Uvc : 12

