

Petit Chablis

DOMAINE VENON & FILS



VENON & FILS



APPELATION

Chablis



CÉPAGES

Chardonnay (100 %)



VINIFICATION

100% du vieillissement a lieu dans des cuves en acier inoxydable. Pressage doux à l'aide d'une presse pneumatique. Enfin, des opérations de filtration et d'embouteillage sont effectuées au domaine. Toutes les phases de vinification sont réalisées avec une grande rigueur et nécessitent un suivi régulier de l'évolution du vin. Une vinification rigoureuse permet de rechercher toute la subtilité du terroir ainsi que la finesse et la fraîcheur de notre cépage Chardonnay.



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Couleur or clair avec quelques reflets verts
Nez : Le nez est délicieux, pur avec des notes fruitées et florales.

Bouche : La bouche est vive, fraîche avec une belle minéralité.



ACCORDS

Essayez-le seul ou avec du fromage, du poisson, du blanc viande.

Servir frais à 8 °C

