



Les Chanoines

— France — Bourgogne

Le nez de ce beau Chablis s’ouvre sur des notes de fleurs blanches et de fruits frais comme la pomme. Les fermentations en fût de chêne apportent des notes subtiles et complexes de sous-bois frais et de cèdre. La bouche est à la fois savoureuse et minérale, finale longue et saline. Très joli !

Note de dégustation

Les vins de Chablis sont des vins blancs secs qui se distinguent par leur pureté, leur fraîcheur, leur finesse, leur minéralité. Le cépage Chardonnay puise sa personnalité et son caractère dans un sous-sol vieux de 150 millions d’années. Il mûrit dans des conditions idéales, sous un climat semi-continental, lui permettant d’atteindre un bel équilibre entre sa richesse en sucre et sa fraîcheur.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay	Type de vin	Tranquille
Degré d’alcool	12%	Millésime	2022
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		