DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



CHABLIS 2024

DOMAINE DU CHARDONNAY

AOP CHABLIS · VIN BLANC

Un Chardonnay ample et élégant,
entre fraîcheur, fruit et minéralité.

TERROIR

Chablis, en Bourgogne. Le Domaine du Chardonnay exploite un vignoble de 34,5 hectares et vinifie exclusivement sa propre récolte dans ses chais.

CÉPAGE

100 % Chardonnay. Un cépage qui exprime ici un profil fruité et minéral, soutenu par une belle acidité.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. À son arrivée, la récolte bénéficie d'une macération pelliculaire de durée adaptée. Vinification attentive au respect du raisin, du moût et du vin.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines afin d'apporter de la rondeur et de développer l'ampleur de la bouche.

DÉGUSTATION

Robe pâle aux reflets brillants. Nez vif, fruité et minéral. Bouche souple et ample, aux notes de fruits, de fleurs et d'anis, prolongée par une belle acidité en finale.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Fruits de mer, poissons grillés, filet de dorade, lotte et côte de veau. Un compagnon particulièrement heureux des plateaux de fruits de mer.

CÉPAGE
100 % Chardonnay

VINIFICATION
Vendanges manuelles · macération pelliculaire

ÉLEVAGE
Sur lies fines

DEGRÉ D'ALCOOL
À confirmer sur la bouteille

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10–12 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Domaine du Chardonnay

Depuis plus de 30 ans, le domaine perfectionne ses équipements et son savoir-faire au service de la qualité de ses vins.

Domaine du Chardonnay