



# CHABLIS

Ce Chablis présente une jolie robe jaune or blanc à reflets cristallins verts pâles. Le nez aromatique, gourmand, élégant et complexe de ce Chablis révèle sa fraîcheur aux accents légèrement toastés.

Typique de l'appellation et de son terroir, l'attaque est franche et minérale. Ce vin équilibré et frais révèle des notes florales et une finale d'une belle tension doucement épicée.

S'accommode en apéritif ou au repas avec des viandes blanches comme le poulet aux morilles, le saumon finement grillé au thym ou des crustacés.

Au moment du fromage, c'est avec du Comté, de l'Emmental ou d'autres fromages à pâte pressée cuites (Beaufort, Etivaz, Pecorino,...) que l'on pourra révéler de jolies saveurs.

**Appellation :** AOP CHABLIS

**Millésime :** 2018

**Sol :** Kimméridgien (argilo-calcaire sur fossiles Exogyra Virgula)

**Encépagement :** Chardonnay

**Densité de plantation :** 6500 pieds / Ha

**Age moyen :** 35 ans

**Mode de culture :** Culture raisonnée

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** À partir de la vendange triée, Vinification en cuves inox thermo-régulées. Elevage plus long sur lie. Collage puis filtrage tangentiel avant mise en bouteilles.

**Stockage :** Bouteilles stockées dans notre chai climatisé à 15°C avant expédition

**Température de service :** 10° à 12°C

**Durée de garde :** À déguster dès maintenant ou jusqu'à 7 ans.



## DOMAINE DES QUATRE SAISONS

Dominique DETOLLE & Peter DA COSTA – Propriétaires récoltants

3 rue des Plantottes – 89700 Epineuil

06 47 43 91 53 – 06 88 16 78 89

[www.domainedesquatre saisons.com](http://www.domainedesquatre saisons.com)