



La Chablisienne

CHABLIS - FRANCE



CHABLIS

LA SEREINE

Dense et Aromatique

MILLÉSIME 2021

APPELLATION : Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Toutes les communes de l'appellation. Expositions variées.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

ELEVAGE : Durée environ 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2021 DU 13/04/2023

- REF.A

Robe or pâle, limpide et brillante avec de légers reflets dorés.

Le nez est expressif sur des notes de fruits à chair jaune (abricot) mêlées à des notes d'amande fraîche.

Il s'intensifie après oxygénation, laissant apparaître des notes d'épices douces (vanille, fève tonka) et des notes légères de cardamome.

La bouche est riche, remplie avec une belle acidité équilibrée par une structure présente. La finale est salivante, fraîche et persistante.

Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif, il se mariera également avec un saumon à l'oseille ou un dos de cabillaud en croûte de chorizo.

www.chablisienne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION