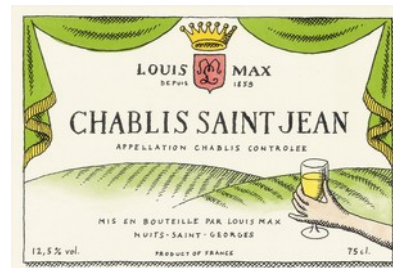




Chablis St Jean

Chablis

Le vignoble de Chablis se situe dans une zone continentale avec des étés chauds, des hivers très froids et des printemps souvent soumis à de redoutables gelées. Le sous-sol riche en fossiles et minéraux ainsi que les sols à dominante calcaire permettent de produire des vins blancs d'une grande finesse et confèrent aux vins de Chablis leur caractère minéral.



Cépage

100% chardonnay.

Note de Dégustation

Robe	D un bel or blanc avec des reflets verts, elle est limpide et brillante.
Nez	Très agréable il évoque des notes de fruits frais et de fleurs blanches rehaussées de pointes minérales.□
Bouche	Dotée d'une certaine vivacité elle évolue sur des notes citronnées. Voici un vin plein de fraîcheur.□
Garde	3 à 5 ans.
Température de service	12 à 14°C.

Accord Mets/Vins

Poisson en sauce~
Huîtres, fruits de mer~



BOURGOGNE
LOUIS MAX
FONDÉ EN 1859
NUITS-SAINT-GEORGES

Charcuterie-
Fromages de chèvre.