

CHABLIS LES DEUX RIVES 2014



VIGNOBLE

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 20 % Vendange mécanique : 80 % Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien

Surface : 3318,34 ha

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

20 % raisins foulés, 80 % raisins égrappés.

Collage: Oui

Filtration : Par filtre kieselgur 11 mois 100 % en cuve.

12% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes de tilleul, verveine, pomme verte, citronnelle. La bouche est fraiche et minérale, avec des notes exotiques.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des terrines de poisson et huitres chaudes

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2015-2018

