

## Chablis 2018

Appellation d'Origine Protégée  
Créée en janvier 1938  
Env. 3400 ha en production  
Rendement limité à 60 hl/ha.  
Situation : principalement en coteaux  
Géologie : Kimméridgien  
Cépage : Chardonnay

Elevage : cuves inox, sur lie fine  
entre 6 à 12 mois  
12,5 % vol.  
Notre production : 6 ha

Climats : Côte de Fasse, Adroit de Talvat,  
Vau Poilet, Sur Trouemes



**Sous sa robe dorée assez claire, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral.  
Persistance longue.  
Très sec et d'une parfaite finesse.**

**A boire entre 2 et 5 ans  
A déguster entre 12 et 13°C**

*A déguster avec des poissons, des fruits de mer, l'incontournable jambon à la chablisienne...*