

Chablis « Cuvée Paul » 2017

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 : fût de chêne, 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



*Concours des vins BURGONDIA 2019
(Vins de Bourgogne & Beaujolais)*

*Jury :
¾ professionnels (œnologues,
sommeliers, producteurs)
¼ oenophiles avertis*

Médaille d'or - Note : 15,5 / 20

**Sous sa robe dorée, ce blanc exprime un nez boisé avec des notes vanille.
En bouche, les fûts de 3 à 5 vins apporte cette note « boisé-vanille » mais laissent
une fin de bouche minérale typiquement chablisienne.**

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

*A déguster avec des poissons en sauce, l'incontournable jambon à la
chablisienne, des fromages (ex. Comté)*