

## Chablis

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



### Récompenses :



Médaille Double Or - Chablis - Millésime 2022 : Note 90/100  
« Robe jaune or pâle, reflets vert clair, joli gras. Beau nez de fruits blancs, d'agrumes, notes florales. Attaque en bouche tendue, belle expression du chardonnay, finale rafraîchissante. Servir sur un plateau de fruits de mer »



Médaille d'or - Chablis - Millésime 2019 : Note 91/100  
« Robe or clair. Nez habillé d'une minéralité fumée de fleurs blanches infusées d'agrumes, de pêche de vigne. Millésime avenant, concentré et très frais. Equilibre, gourmandise des parfums, finale salivante, une panoplie complète de l'appellation. »



Médaille d'or - Chablis - Millésime 2018 : Note 89/100  
« Robe jaune brillant, reflets verts. Beau nez typé, notes grillées et minérales sur fond de fruits blancs mûrs. Bouche harmonieusement construite, ample, mûre, tendue aux parfums encore un peu timides mais on est conquis par sa droiture, son authenticité. »

---

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...*