75cl

DOMAINE FILLON

AOP CHABLIS 1er CRU - Les Beauregards

- Chardonnay

Vendange mécanique avec trie sur tapis, pressurage. et filtration des bourbes, encuvages et contrôle des températures, remontage des lies pendant la fermentation malo-lactique, soutirage et filtration à membrane, passage au froid pour précipitation tartrique, embouteillage sous vide d'air

Sol argilo-calcaire de l'ère Jurassique. Sous-sol Kimmeridgien. La dénomination de notre Chablis Premier Cru est le «Beauregard» situé sur la rive gauche du Serein. L'âge moyen des vignes

Vin blanc sec, puissant et long en bouche tout en étant frais et gourmand. Fruité avec des notes minérales et de fleurs blanches dans sa jeunesse. Notes beurrées, d'amandes et de brioches en vieillissant

Agréable à boire jeune mais riche en arômes après 4 à 5 ans de bouteilles. Ce vin s'accomode très bien avec des coquilles St Jacques, de poissons en sauces, de la viande blanche... Servir 12°

VINICOM

Immeuble Le Molène • 13 Parc de Brocéliande • Saint Gregoire 35760
Tel : 02.99.68.89.12 • Email : adv@vinicom.fr