



Olivier Tricon

CHABLIS



CHABLIS PREMIER CRU

Les différents climats apportent chacun leur typicité à ses vins blancs, suivant le sol et l'exposition ; ils sont structurés et longs en bouche. Du plus minéral, au plus floral, qui développe des arômes tout en finesse et en subtilité, ce **Premier Cru** est un issu de l'assemblage de nos différents terroirs.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Kimméridgien - Argilo calcaire

Exposition : sud

Âges des vignes : 35 ans

Vinification : doux pressurage, sélection des jus, fermentation alcoolique, fermentation malolactique, clarification, élevage en cuve inox pendant 9 mois, filtration.

CARACTÈRE DU VIN

Arômes légers vantant fruits secs et fruits mûrs. Sa robe or, sa concentration étonnante et sa richesse en font un vin élégant. Ce vin accompagne à merveille les poissons nobles en sauce ou en marinade, les langoustines, homard ou encore le brochet.



Température
de service :
12°C



Garde du vin :
2 à 7 ans