



Olivier Tricon

CHABLIS



CHABLIS

Le vignoble de Chablis s'étend de part et d'autre de la rivière « le Serein ». L'âge le rend un peu plus doré et développe une large palette aromatique. **Le Chablis** est le porte étendard de notre vignoble.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Kimméridgien

Exposition : sud / sud-est

Âges des vignes : 20 ans

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

CARACTÈRE DU VIN

Robe jaune pâle brillant, reflets verts. Nez agréable associant agrumes, acacia, notes confites et minérales. Attaque ample, bouche bien construite, ronde, concentrée, à laquelle une fraîcheur bien intégrée apporte du relief. Ce vin accompagne à merveille les plateaux de fruits de mer, tempura d'escargots et les fromages de chèvre ou de brebis.

RÉCOMPENSES

Millésime 2018 : • **Médaille d'argent**, Sakura 2019
• **Félicité**, IWC 2019
• **Médaille d'or**, Sakura 2020

Millésime 2019 : • **Médaille d'or**, Sakura 2020
• **Médaille d'or**, Concours Mondial des Vins Féminalise 2020
• **Médaille d'argent**, Decanter 2020
• **Médaille d'or**, Gilbert&Gaillard 2020



Température
de service :
10°C



Garde du vin :
1 à 6 ans