



## *PETIT CHABLIS*

La robe est jaune or vert pâle. Brillante, lumineuse et limpide.

Le Nez est jeune et frais, il s'exprime avec vivacité dans un tourbillon de fines senteurs florales et fruitées.

La Bouche est vive, plaisante et fruitée, elle nous fait découvrir le citron, la citronnelle dans un univers finement minéral. La finale est agréable, elle laisse la bouche fraîche et parfumée.

### ACCORDS METS ET VIN

Fruits de Mer – Marmite du pêcheur – Soupe de congre - Friture de goujon – Truite au bleu – Fondue Savoyarde – Ailes de poulet grillées – Blanc de volaille à la crème – Andouillette aux sarments de vigne – escalope de veau – Fromage de chèvre frais.

### TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster, 12 à 13° en accompagnement de mets.

CEPAGE :  
Chardonnay 100 %

AGE DE LA VIGNE :  
10 ans

GEOLOGIE :  
Kimméridgien

VINIFICATION :  
Classique en cuves thermorégulées

ELEVAGE :  
En cuves

VIEILLISSEMENT :  
3 à 5 ans, plus suivant le millésime

Mes commentaires

.....  
.....  
.....  
.....

**ALAIN GEOFFROY**

— *Chablis* —