



CHABLIS 2017 D. SÉBASTIEN CHRISTOPHE

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Chablisien
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Issue de cépage chardonnay, appelé localement Beaunois, cette cuvée est une belle représentante de son appellation. La robe est jaune très pâle, le nez est vif, frais et minéral. La bouche est tout en finesse, minérale et saline. Un vrai chablis classique !



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Ce vin est idéal pour accompagner des huîtres (froide ou chaude), des poissons aux sauces pas trop corsées (sole à la vapeur sauce beurre d'algue, bar à l'émulsion de jus de crustacés,...).

Commentaires du sommelier :

Jeune vigneron talentueux, Sébastien Christophe propose des vins raffinés, ciselés et délicats ; dans la grande lignée des meilleurs producteurs de Chablis.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

