



CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES 2020 DOMAINE SÉBASTIEN CHRISTOPHE

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

Note de dégustation :

Robe jaune pâle, limpide et cristalline. Le nez est marqué par d'intenses notes minérales, de pierre à fusil, de craie ainsi que quelques touches boisées et beurrées.

Pure et tendue, la bouche séduit par sa grande longueur et sa belle ampleur. De savoureux arômes floraux se mêlent à des notes de noisette et de beurre en finale. Dans son évolution, ce vin développera des arômes tertiaires (sous-bois, champignons) conjugués à une belle minéralité.

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Plats gastronomiques de poissons et crustacés : Bar rôti, écume d'huîtres, poireaux grillés et bouillon de fenouil. Saint-Jacques rôtie au beurre moussoux et jus truffé.

Commentaires du sommelier :

Pierre, perrières, pierreuses, perreuses... Et enfin Preuses, voici un Grand Cru qui ne cache pas le caractère caillouteux et calcaire de son sol. En résulte un Grand Vin, raffiné, fin et reflétant toute la minéralité de son terroir.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

