



CHABLIS GRAND CRU GRENOUILLES 2016 RÉGNARD

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

Note de dégustation :

Superbe couleur jaune or. Nez complexe et raffiné dominé par le caractère minéral auquel s'associent des arômes floraux, des nuances de fruits secs et de beurre. La bouche est riche avec une belle ampleur et une finale vive et minérale.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Homard en sauce. Poissons : Filet de St Pierre au beurre nantais.

Commentaires du sommelier :

Grenouilles, avec sa superficie de moins de 10 hectares, est le plus petit Grand Cru de Chablis. Sa situation très proche des rives du Serein et son exposition exceptionnelle Sud/Sud-Ouest modèrent les extrêmes climatiques et permet au Chardonnay d'atteindre lentement une très bonne maturité. Le sol argileux, maigre et caillouteux repose sur un sous-sol kimméridgien de marnes calcaires. Les vins évoluent très bien et développent avec le temps une profonde minéralité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

