



PETIT CHABLIS 2022 D. SÉBASTIEN CHRISTOPHE

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

Note de dégustation :

Vin blanc de couleur jaune pâle brillante. Le nez évoque des arômes de fleurs blanches, de fruits frais (agrumes, ...) et beaucoup de minéralité (pierre calcaire,...). La bouche est toute en fraîcheur et légèreté. Les notes de fruits frais sont présentes (citron, pamplemousse,...) et la finale est fine et délicatement acidulée.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des coquillages et crustacés, il convient pour les tartares et carpaccios de poissons de même que des salades d'été.

Commentaires du sommelier :

Les grands-parents de Sébastien Christophe exploitaient en polyculture-élevage leur ferme proche de Chablis. Ce dernier s'est établi en 1999 et a créé une cuverie en 2003. Aujourd'hui, il s'impose comme un domaine de référence, très régulier en qualité. Son Petit Chablis est typique, vif, frais et minéral avec un supplément de fruit lui apportant un caractère gourmand.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

