

## Chablis 2015

Appellation d'Origine Protégée  
Créée en janvier 1938  
Env. 3400 ha en production  
Rendement limité à 60 hl/ha.  
Situation : principalement en coteaux  
Géologie : Kimméridgien  
Cépage : Chardonnay

Elevage : cuves inox, sur lie fine  
entre 6 à 12 mois  
12,5 % vol.  
Notre production : 6 ha

Climats : Côte de Fasse, Adroit de Talvat,  
Vau Poilet, Sur Trouemes



Sous sa robe dorée assez claire, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral.  
Persistance longue.  
Très sec et d'une parfaite finesse.

A boire entre 2 et 5 ans  
A déguster entre 12 et 13°C

*A déguster avec des poissons, des fruits de mer, l'incontournable jambon à la chablisienne...*