

## Chablis « Cuvée Paul » 2017

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 : fût de chêne, 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



*Concours des vins BURGONDIA 2019  
(Vins de Bourgogne & Beaujolais)*

*Jury :  
¾ professionnels (œnologues,  
sommeliers, producteurs)  
¼ oenophiles avertis*

Médaille d'or - Note : 15,5 / 20

**Sous sa robe dorée, ce blanc exprime un nez boisé avec des notes vanille.  
En bouche, les fûts de 3 à 5 vins apporte cette note « boisé-vanille » mais laissent  
une fin de bouche minérale typiquement chablisienne.**

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

*A déguster avec des poissons en sauce, l'incontournable jambon à la  
chablisienne, des fromages (ex. Comté)*