

Louis Max 
Singulier depuis 1859

CHABLIS SAINTJEAN

TERROIR

Le vignoble de Chablis s'étend sur les coteaux calcaires au nord de la Bourgogne. Le climat est continental chaud l'été et froid l'hiver avec de redoutables gelées de printemps. Le sol fait de marnes calcaires font du vin de Chablis un vin minéral et tendu.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage en cuve inox pour préserver toute la fraîcheur de ce vin.

DEGUSTATION

Très belle robe jaune pâle avec des reflets verts.
Au nez, une agréable présence d'arômes de miel, de bonbons.
En bouche, on retrouve ces arômes avec une pointe minérale très typés des vins Chablisiens avec une belle longueur.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait avec des huîtres, un plateau de fruits de mer, des escargots ou de la charcuterie. Se marie également avec le fromage de chèvre et le gruyère.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 11°C.

Un vin à garder pendant 5 ans.

