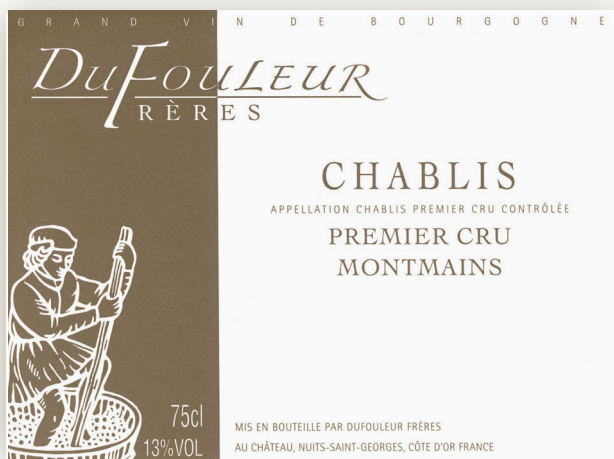


GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



Chablis

PREMIER CRU - MONTMAINS

Origine

Mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Chablis Premier Cru - 100% Chardonnay

Le vignoble de Chablis est un îlot de vignes isolées dans la partie Nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. Il est l'expression même de ce que le noble Chardonnay est capable de donner lorsqu'il est cultivé sur les collines recouvertes d'argiles du Kimméridgien.

Le Premier Cru Montmains se situe au sud de la commune de Chablis, avec des vignes favorablement exposées sur les coteaux qui apportent une complexité supplémentaire comparées aux simples Chablis.

Vinification & Elevage

Élevage en fût de chêne.

Dégustation

Robe brillante couleur or, nez vif et frais avec d'agréables arômes acidulés, fleurs blanches, fruits frais (pêche) et fruits secs (noisette), complétés par une fine touche minérale (pierre à fusil).

Service

Servir à 12-14°C avec des huîtres et fruits de mer, des poissons grillés ou frits, des hors d'oeuvres, escargots et des fromages de chèvre. Un vin agréable à boire jeune ou à faire vieillir jusqu'à 4 ou 5 ans

