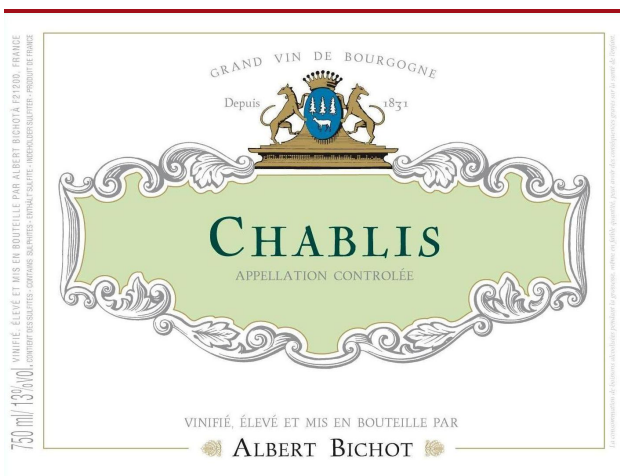


CHABLIS

MINÉRALITÉ ET FRAÎCHEUR



DÉGUSTATION

Son nez révèle des nuances citronnées et minérales. D'une belle harmonie générale, ce vin présente une belle puissance et de la longueur.

ACCORDS METS-VINS

Restons classique pour déguster ce Chablis ! Savourez son côté rafraîchissant à l'apéritif ou, à table, découvrez sa générosité avec des fruits de mer ou du poisson.

TERROIRS

POINTS CLÉS

Région : Bourgogne
 Niveau : Village
 AOC : Chablis
 Cépages : Chardonnay
 Couleur : Blanc

HISTOIRE

En Bourgogne, dans l'Yonne, les vignes d'appellation Chablis sont situées dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour de la commune de Chablis. Elles sont plantées sur des pentes plutôt faibles (5 à 20%) et d'expositions diverses. Dispersées, les vignes sont installées sur des sols très variés.

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.

HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

