



JEAN-MARC
BROCARD

CHABLIS



KIMMÉRIDGIEN

Bourgogne Blanc

Appellation d'origine Contrôlée

Pur sol de Chablis, le Kimméridgien date de 155 millions d'années et se définit en alternance de couches de calcaire très compactes, très dures, et de marnes argileuses plus tendres renfermant des organismes marins fossilisés.

*Notes de coquilles d'huîtres, fleur de sel.
Belle minéralité salivante sur des notes d'amandes
fraîches.*

CONSOMMATION

Garde 2 à 5 ans.

Servir à 10 – 12°C.

Suggestions d'accompagnement

Vin délicieux jeune, en apéritif ou avec des huîtres.

CULTURE

Écologique, basée sur le respect de la terre.