

CHABLIS

SAINTE CLAIRE

Chardonnay


Chablis
JEAN-MARC BROCARD
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



DESCRIPTION

Le Chablis Sainte Claire exprime avec finesse la pure typicité du terroir chablisien : le Kimméridgien. Issu du cépage Chardonnay, cette cuvée signe la singularité de nos vins exprimant la force, la précision et la fraîcheur.

Sol de Type Kimméridgien
Vignoble autour du domaine (35/40 ans)



VINIFICATION ET ELEVAGE

Fermentation Malo-Lactique
100% Cuve inox pendant 10 mois
Levures Indigènes



NOTES DE DEGUSTATION

Au nez, des notes citronnées, de fruits jaunes. La bouche est enveloppée, équilibrée, acidulée et salivante.

Un vin précis tout en gourmandise.

