

EXPRESSION & ORIGINE

# Chablis

2019

Un vin d'une grande limpidité, fruité dans sa jeunesse. Ses arômes et saveurs se développent rapidement et s'épanouissent dans les 3 ans avec équilibre.

## Dégustation

Délicat et subtil le nez s'ouvre sur une minéralité toute Chablisienne. L'aération renforce cette impression calcaire qui vient se fondre dans des notes de fruits à pépins délicatement marquées par une pointe d'amande fraîche. La bouche laisse envisager un caractère plus riche, plus intense où la complexité du terroir apporte du relief à la dégustation. Un Chablis minéral et frais qui reprend bien ce qu'un Chablis marqué par un terroir calcaire doit être à même d'offrir.

## Accords

Il se déguste en entrée, sur du poisson grillé et certains fromages de chèvres.

## Vinification

Réception sur table de tri. Vinification traditionnelle (pressurage, fermentation alcoolique, fermentation malolactique et élevage en cuve).

## Récompense

Médaille d'Or Burgondia 2021

Médaille d'Argent Concours de Lyon



## Cépage

Chardonnay

## Densité

6500 pieds/ha

## Nature du sol

Argilo-calcaire

## Âge des vignes

25 ans

## Situation géographique

En coteaux

Ensoleillement permanent

## Température de dégustation

12°C

## Temps de garde

3 à 5 ans

## Degrés Alcool

12,5% vol.

[www.chablis-savary.com](http://www.chablis-savary.com)

4, Chemin des Hâtes - 89800 Maligny

Tel : 03 86 47 42 09 - [contact@chablis-savary.com](mailto:contact@chablis-savary.com)



FAMILLE SAVARY  
ARTISAN VIGNERON