

PURETÉ & TERROIR

Chablis Grand Cru

LES PREUSES

2019

Un vin délicat, fruité et très charmeur. Très équilibré, il possède une bonne constitution, conservant un fruité étonnant.

Dégustation

Un nez expressif avec une complexité assurée par des arômes floraux élégants et délicats, complétés par des notes minérales (pierre à fusil), de grillé, de vanille, de miel et de noisette. En bouche, il présente une belle attaque, un bon vin très équilibré avec un gras bien dosé. Une finale à la longueur exceptionnelle sur des fleurs blanches, des notes minérales, grillées et épicées.

Accords

La subtilité complexe de ses arômes, et sa grande persistance en fin de bouche le prédestinent aux accords avec des mets de choix tels que les homards ou la langouste.

Vinification

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



Cépage

Chardonnay

Densité

5700 pieds/ha

Nature du sol

Argilo-calcaire

Âge des vignes

40 à 65 ans

Situation géographique

Orientation Sud

Température de dégustation

12°C

Temps de garde

8 à 15 ans

Degrés Alcool

12,5% vol.

www.chablis-savary.com

4, Chemin des Hâtes - 89800 Maligny

Tel : 03 86 47 42 09 - contact@chablis-savary.com


FAMILLE SAVARY
ARTISAN VIGNERON