

EXPRESSION & ORIGINE

Chablis

SÉLECTION VIEILLES VIGNES

2018

Très légèrement boisé, il allie ampleur et rondeur en bouche.

Dégustation

Limpide et cristallin, ce Chablis propose avec subtilité un premier nez floral sur le chèvrefeuille. L'aération confirme cette élégance qui s'épanouit sur des arômes de pêches blanches et d'abricots. Une minéralité toute Chablisienne apparaît en bouche et s'enrobe d'une belle complexité. Une touche discrète de bois vient définir mais aussi arrondir la tension que l'on retrouve généralement à Chablis.

Accords

Idéal avec la volaille ou sur des fromages crémeux.

Vinification

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

Récompenses

Sommelier Wine Awards : Médaille d'Argent
Burgondia : Médaille d'Argent
Decanter : Argent 90/100



Cépage

Chardonnay

Densité

6000 pieds/ha

Nature du sol

Argilo-calcaire

Âge des vignes

40 ans

Situation géographique

En coteaux
Ensoleillement permanent

Température de dégustation

12°C

Temps de garde

3 à 10 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