



CHARLES PÈRE & FILLE

CHABLIS 1^{ER} CRU « BEAUROY »

VIGNOBLE

Age moyen : 25/30 ans
Cépage : Chardonnay

VINIFICATION

Pressurage en douceur sur un programme long.
Élevage en fut de chêne français pendant 10 à 12 mois.

DEGUSTATION

Robe : or pâle ou or vert

Nez : Ce blanc exprime une grande complexité aromatique et un nez très frais, vif et minéral

Bouche : vin fruité, très flatteur. Il se veut être le vin représentatif de ce qu'est un Mâcon-Villages "classique" et allie fruité, finesse et fraîcheur.

TEMPERATURE DE SERVICE

12°C

ACCORDS METS ET VINS

On peut l'associer avec des huîtres chaudes et les poissons en sauce ou bien même des volailles ou du veau en sauce blanche.

