



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Isolée géographiquement des autres vignobles bourguignons, cette région jouit d'une singularité liée à sa typicité et sa localisation. Chablis ne produit quasiment que des vins blancs, classés en village, premiers crus et grands crus connus et appréciés dans le monde entier. Ce Chablis est récolté sur des coteaux anciens et reconnus de l'Appellation.



Chardonnay



Traditionnelle pour les blancs :
Pressurage pneumatique.



Fermentation en
cuves inox sous
des températures
contrôlées pendant
8 mois.



Sol marneux et calcaire.

DÉGUSTATION

Derrière sa jolie robe d'or pâle cristallin aux légers reflets verts, le nez de ce Chablis séduit par sa finesse, sa personnalité et son développement aromatique élégant. Sur le palais, on remarque des notes fraîches d'agrumes et de tilleul. En bouche, il est caractérisé par une fraîcheur et une onctuosité qui le rend immédiatement très agréable et où l'on sent le fruit mûr. Rondeur et finesse, élégance et persistance en bouche font de ce Chablis un vin gourmand et élégant.



Peut se conserver 3 à 5 ans.
Service autour de 11-13°C.



Ce Chablis est recommandé pour accompagner tous les coquillages et les poissons. Il accompagnera avec succès une tartine de chèvre frais ou une terrine de poisson, un saumon cru mariné ou des gambas grillées. Après trois années, il sera recommandé pour des plats plus sophistiqués comme des lasagnes de saumon, un poisson de mer rôti ou préparé à la crème.