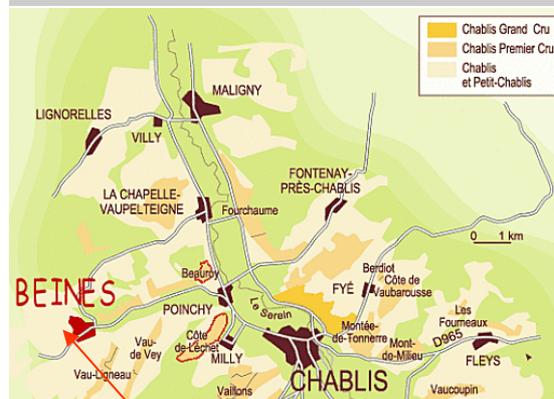


# DOMAINE DE PERDRYCOURT



## CHABLIS Cuvée Éléance

100% Chardonnay



**VIGNOBLE** : vieilles vignes de 60 ans. Exposition sud-ouest, sur la commune de Beine.

**TERROIR** : argilo-calcaire du Kimméridgien.

**VINIFICATION** : vendanges mécaniques. Fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable pendant 1 à 2 semaines. Fermentation malo-lactique en décembre, puis élevage sur lies. Procédé de remontage des lies fines en cuve pour une mise en bouteilles au printemps.

**DEGUSTATION** : Il est fruité avec des arômes de fruits et d'agrumes confits. Il se boit après une à deux années de bouteilles et se conserve en moyenne 5 à 8 ans.

**ACCORDS METS-VINS** : Il sera servi à l'apéritif, sur des fruits de mers, coquilles St-Jacques, langoustines, poissons d'eau douce, escargots ...

**TEMPERATURE DE SERVICE** :  
10-12°C

**RECOMPENSES** : Concours de Mâcon, parution dans 'Bourgogne Aujourd'hui' 2014, 1 étoile au Guide Hachette 2014, Tastevinage, Burgondia d'Or, Féminalise, Concours des Vignerons indépendants.

