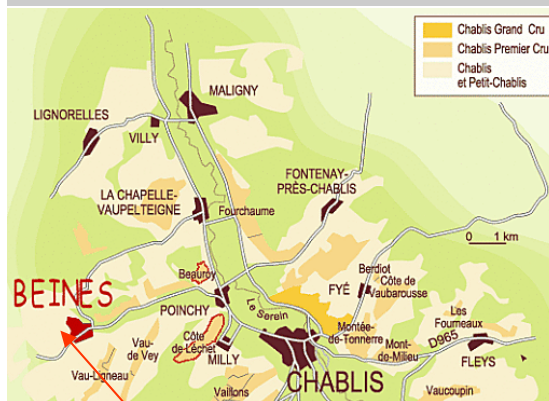


DOMAINE DE PERDRYCOURT



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.

