1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025

★★★

♥ COUP DE COEUR



Château de Viviers - Cuvée B&B 2022

Domaine du Château de Viviers

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2022
APPELLATION	Chablis
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié en Conversion vers l'Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

La robe est jaune dorée aux reflets cuivrés. Première impression crayeuse et iodée, les agrumes se dessinent ensuite timidement à côté de notes de pain grillé. Une attaque pure et intense, c'est très salivant et l'élevage est précis, vraiment au service du cépage et du terroir. Fleurs blanches, citron cuisiné, silex, rien ne domine, mais les arômes se succèdent. Un Chablis très prometteur sur un très beau millésime ! Pour un bar en écailles de pomme de terre, un Saint-Pierre en papillote avec fenouil et citron, une nage de St-Jacques.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Tourte au fromage blanc
Tarte aux figues
Sandre au beurre blanc
Sole à la meunière
Gougères au fromage
Crustacés
Tatin de mangue
Tartare d'Huîtres
Filet de Saint-Pierre
Carpaccio de saumon
Quenelle de brochet sauce nantua
Carpaccio de Saint-Jacques
Tartare de poisson

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Domaine du Château de Viviers
2 RUE DES FOURCHES
89700 VIVIERS
Tel : 0033756004229
www.chateaudeviviers.fr