



Château de Viviers - Cuvée B&B 2022



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2022

Catégorie: 1

Couleur: Blanc

Appellation: Chablis

Cépage(s): Chardonnay

Région: Bourgogne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Tourte au fromage blanc
Tarte aux figues
Sandre au beurre blanc
Sole à la meunière
Gougères au fromage
Crustacés

LIEUX DE VENTE

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

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