1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Laboure-Roi

Maison Laboure roi

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Chablis
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux reflets verts brillants. La minéralité l'emporte dès la première inspiration avec ces notes typiques de pierre mouillée. La bouche est centrée sur les agrumes, le citron vert et quelques pétales de fleurs d'acacia. L'ensemble nous donne un Chablis tonique qui accompagnera une petite friture par exemple.

Dégusté le 03/11/2014

ACCORDS METS

Blanquette de Veau
Crottin de Chavignol
Friture d'éperlans

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Maison Laboure roi
13 RUE LAVOISIER
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tel : 0033380626400