



Château de Chemilly



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Petit Chablis
Cépage(s): Chardonnay
Région: Bourgogne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe brillante d'un jaune doré clair. Explosent minéral et herbes fraîches au nez. Senteurs acidulées et florales, buis, pin et coing. Bouche saline, fraîche et salivante qui confirme les arômes pressentis. La finale se développe sur la mangue. Un petit Chablis qui a un grand Pep's ! Servir sur des bouchées à l'escargot.

ACCORDS METS

Grosses Crevettes roses
Escargots à l'ail
Carpaccio de thon

LIEUX DE VENTE

Château De Chemilly
20, RUE DU PONT
89800 CHEMILLY SUR SEREIN
Tel : 0033386421691
<http://chateaudechemilly.fr>