



Château de Chemilly - Futs de Chêne



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2017
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Chablis Premier Cru
Cépage(s): Chardonnay
Région: Bourgogne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune or clair et lumineuse. Nez flatteur et expressif qui mêle l'exotisme et la fleur d'oranger, subtil vanillé et pointe de tilleul. La chair se fait plus minérale et tendue dès la mise en bouche avec de la précision, de la fraîcheur. Des notes de fruits blancs et d'acacia s'y bousculent. Longue finale sapide. Servir sur une sole grillée par exemple.

ACCORDS METS

Tournedos aux morilles
Ris de veau à la crème
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

LIEUX DE VENTE

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