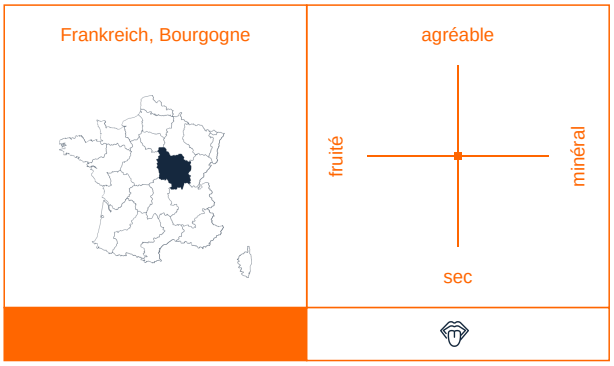
CHABLIS VAUDÉSIR GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2021



Dans la phase fruitée, le nez révèle des notes encore discrètes de fumée, de vanille et de tabac qui se profilent avec beaucoup de finesse et délégance. La structure, le corps et la persistance des impressions sensorielles en finale confirment quil sagit bel et bien dun grand cru. Là où beaucoup de vins sestompent, il se présente sous son plus beau jour, faisant valoir une structure fruitée et une minéralité dune belle clarté.



Chardonnay

Maturité optimale: 5 - 15 Années

Pendant douze mois en pièce (fût de chêne français dune contenance de 228 litres)

floral, minéral, citron, pomme verte (Granny Smith), silex

apéritif, terrine de poisson, crustacés, asperges, fromages à pâte molle, saumon grillé

Température de dégustation: 11 jusqu'à 13 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VOI MIGROS partner