



La Cave d'Augustin Florent, AOC Petit Chablis, Blanc

AOC Petit Chablis, Bourgogne, France

SITUATION

Situé au nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

Se conserve un à deux ans.

DÉGUSTATION

Le vin présente une robe très claire, or pâle.

Le nez est très typé sur des notes de fleur d'oranger, de citron vert et de pamplemousse.

La bouche est droite et tendue avec une acidité soutenue qui marque la finale et assure une fraîcheur incroyable.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal en apéritif, mais aussi sur les volailles et le veau en sauce crémée, les risottos bien crémeux à la viande ou au poisson, les poissons grillés, les antipasti froids et ratatouilles, les salades composées, les sushis. Parfait sur les fromages de chèvre.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415314220

