
Domaine de Mauperthuis

Chablis



Cépage

Chardonnay



Terroir

Argilo Calcaire

Elevage

La vinification est traditionnelle : fermentation et malo-lactique en flore indigène régulée entre 20 et 22°C, élevage de 12 mois en cuve inox sur lies.
Les mouvements et intrants sont limités au strict minimum afin de garantir un authentique goût de terroir.

Dégustation

D'une belle robe or pâle avec ses reflets verts, le Chablis est doté d'un nez puissant, iodé et frais, floral et minéral caractérisé par des notes d'amandes et de noisettes fraîches, d'agrumes et de fleurs blanches.

La bouche est équilibrée, à l'attaque charnue. L'évolution et la finale sont plus nerveuse, prenant un caractère acidulé. Une finesse mis en relief par une grande fraîcheur... Des saveurs de pêche blanche viennent sublimer la minéralité bien présente.

Accord Mets-Vin

Il peut être dégustée jeune sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que des poissons grillés ou pochés. Il accompagnera à merveille les huitres.

Il se marie très bien avec certains fromages tels que les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

Servir à 10°C.

Garde

Le potentiel de garde est compris entre 4 et 8 ans, peut-être plus...
L'âge le rend un peu plus doré et épicé.