
DOMAINE DES MARRONNIERS

Chablis Grand Cru Valmur



Cépage

Chardonnay



Terroir

Kimméridgien sur une colline exposée plein sud dans la vallée des Valmur



Elevage

Vinification traditionnelle bourguignonne : fermentation alcoolique et malo-lactique en flore indigène en pièces de chêne suivies d'un élevage de 18 mois sur lies.

Dégustation

Avec sa robe or, le grand Cru Valmur convaincra par sa puissance et sa complexité. Ses arômes primaires et secondaires s'expriment pleinement actuellement, des arômes de poires, de mirabelle et toffee sont extrêmement puissants.

Avec un peu d'âge, le terroir kimméridgien donnant des notes minérales de pierres mouillées associées à des arômes de fruits exotiques ressortira.

Accord Mets-Vin

Il accompagne merveilleusement les huîtres chaudes, noix de Saint Jacques poêlées, ris de veau, viandes blanches et poissons en sauce.

Température de service, entre 10et 14°C

Garde

Le potentiel de garde est de plus de 10 ans...