

CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS - Dom. Bersan - BIO

Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	Chablis
Année:	2014
Cépages:	100 % Chardonnay
Classification:	Premier Cru
Degré d'alcool:	12.5 %
Température de service:	11-13°C
A conseiller avec:	fruits de mer, poisson en sauce, charcuterie
Description:	La famille Bersan est installée à Saint-Bris depuis de nombreuses générations et entretient la tradition tout en ne négligeant pas les bénéfices apportés par l'évolution des techniques. Domaine Bersan conduit ce vignoble et élève ces vins de la façon la plus naturelle possible afin de préserver et d'exprimer au mieux ces terroirs. Ce Chablis est un vin classique dans sa splendeur avec des notes typiques d'argile bleue de ce cru, les senteurs épicées et minérales grillées. La bouche est dense avec une finale ronde et grasse. La vivacité et la minéralité représente la marque de ce vin. On peut garder ce vin 7 à 8 ans.

