Petit Chablis Dom de PISSSE LOUP 2020

ce vin blanc développe des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) mêlés à des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral (silex, pi



Référence : 430699

Prix : 16.50 €

Descriptif :

Petit Chablis Dom de PISSSE LOUP 2020 (Romuald HUGOT)

Le domaine représente 13 hectares sur un terroir argilo-calcaire, possédant des parcelles avec une très belle exposition .Le vignoble est conduit en lutte raisonnée, avec une volonté de respecter la nature et de ses équlibres.
Leur philosophie : le respect de la nature et de ses équilibres, la rigueur dans les opérations viti-vinicoles

notes de dégustation:

Sous sa robe or clair et brillante, paille de seigle, parfois rehaussée de reflets verts, ce vin blanc développe des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) mêlés à des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral (silex, pierre à fusil). On y croise quelquefois la pêche, les fruits blancs. La bouche est vive et légère, équilibrée en acidité. Cette attaque enthousiaste se poursuit par une rondeur aimable. Son souffle iodé appartient aux caractères du pays. Son gras s'accorde à sa fraîcheur pour offrir au palais une sensation persistante et parfaitement composée.

cépage: 100% chardonnay

accords : apéritif avec des gougères, 'andouillette et les escargots. Les fromages de chèvre, eux aussi, sont à l'aise avec le caractère espiègle du Petit-Chablis, sans oublier les fromages à pâte pressée ou cuite, comme le gouda et les gruyères. Sa fraîcheur accompagne avec simplicité les salades d'été

T°C : 9 à 10 °C

Garde : 3 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit