



Domaine de Bois d'Yver

Grande Rue Nicolas Droin - COURGIS - 89800 CHABLIS - FRANCE

Tél.: +33 (0)3 86 41 46 38 - Fax: +33 (0)3 86 41 46 39 - E-mail : valerie@boisdyver.com

DOMAINE BOIS D'YVER | Chablis
A.O.C



CHABLIS

A.O.C

L'appellation Chablis, l'une des plus connues dans le monde, doit certainement sa popularité au caractère unique du cépage chardonnay sur le terroir chablisien.

C'est cette spécificité forte et déterminée qu'exprime notre Chablis.

La culture respectueuse de la terre, la taille rigoureuse, permettent à la vigne de donner la meilleure d'elle-même naturellement.

L'élevage en cuves thermo-régulées laisse le terroir s'exprimer.

Tout se conjugue alors pour créer ces grands vins.

Sa robe est brillante, presque cristalline. Le Chablis se boit jeune, dans l'année qui suit sa récolte. Le plaisir commence par des arômes de fruits, avec une pointe d'amande, sa minéralité exalte sa nervosité en bouche.

CÉPAGE : Chardonnay

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 30 ans

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Fermentation en cuves à contrôle thermique. Fermentation malolactique. Levures indigènes.

ELEVAGE : Cuve inox

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : 10-12°

ACCORD DES METS : Idéal avec des huîtres, poissons et crustacés, viandes blanches en sauce légère, fromage de chèvre.