



*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 Grand Cru  
Blanchots



## CHABLIS GRAND CRU

### Blanchots

Il existe uniquement sept climats de Chablis Grand Cru. Vins puissants et de grande garde. Les petites surfaces cultivées, privilégiées par un ensoleillement exceptionnel produisent des vins d'une qualité et d'une complexité remarquables.

À la maturité, sa robe est or, au nez puissant du terroir où dominent les arômes de fruits confits, de noisettes et de miel.

En bouche, il est charnu et moelleux.

Il demande un minimum de 3 à 4 ans pour s'épanouir, et plusieurs années pour atteindre et développer toutes ses qualités.

---

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 : Langouste grillées en sauce douce de poivrons rouge et crème fraîche, magret de canard poêlé, sandre au beurre blanc, soufflé d'emmental...