



MARGOT SANGOUARD

PLAISIR DES SENS



VIN

CHABLIS



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le vignoble de Chablis est situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, le long d'une petite rivière au nom prédestiné, le serein. Il est issu d'un terroir argilo-calcaire du Kimméridgien, offrant le style et la typicité du Chardonnay propre à l'appellation.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

Ce Chablis très frais, vif, riche et complexe, exprime une minéralité profonde qui sublime des arômes de pêche, d'agrumes et de fougère. Sa finale est droite et très longue, toute en dynamisme et salivante.



ACCORD METS VINS

Il accompagnera remarquablement les fruits de mer, les poissons blancs grillés, la volaille, les andouillettes, la cuisine exotique, les fromages de chèvres et le comté.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer
dans les 5 ans

