MARGOT SANGOUARD

PLAISIR DES SENS

VIN

PETIT CHABLIS

CÉPAGES

100 % Chardonnay
Le vignoble de Petit Chablis est situé dans la vallée du Serein dans le département de l'Yonne. Son terroir argilo-calcaire du Portlandien, offre le style et la typicité du Chardonnay propre à l'appellation.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.

DÉGUSTATION

Ce Petit Chablis très frais, vif et d'une grande pureté, cultive des arômes de fleurs blanches, mêlés à des notes d'agrumes sur fond minéral. Sa finale estlongue et désaltérante, toute en dynamisme et salivante.

ACCORD METS VINS

Idéal à l'apéritif sur des gougères, il accompagnera remarquablement les fruits de mer, les sardines grillées, les tartares de poisson, les andouillettes, les escargots, la cuisine exotique, les fromages à pâte pressée ou cuite.

TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C

GARDE

À consommer dans les 3 ans

Famille Sangouard et Chéné - 71 570 Leynes - France
contact@famille-sangouard-chene.com