

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Chablis

Chablis AOC

Domaine Gérard Duplessis



Région : Bourgogne, France.

Appellation : Chablis AOC.

Domaine : Domaine Duplessis.

Cépages : 100% Chardonnay

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2027

Robe : jaune clair.

Nez : arômes ouverts et intenses de citron, de fleurs, sur la rose baccara, et des notes de pain frais.

Bouche : très minéral en bouche, aux saveurs de pierre-à-fusil, avec un côté mûr et crémeux, reflet du millésime, sur des notes d'agrumes et de fruits blancs, et une jolie finale, légèrement saline.

Conclusion : un Chablis ciselé et expressif !

Service : servir à 10°C. Huîtres, noix de Saint-Jacques snackées, jambon de la borne.

Basée uniquement sur le Chardonnay, l'appellation Chablis dans l'Yonne est la plus septentrionale de la Bourgogne. Dans ce climat plus frais, les vins ont une acidité plus élevée, un fruité plus délicat, et une minéralité (pierre-à-fusil) plus marquée.

L'AOC se décline en quatre catégories: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

Ce Chablis est issu d'un assemblage de trois parcelles situées face au Premier Cru Vaillons.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93860 75 2020 **Prix membre** : 24.60

Prix catalogue : 27.30