

# 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