

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Chablis

Chablis AOC

Domaine Garnier et Fils

**Région** : Bourgogne, France.

**Appellation** : Chablis AOC.

**Domaine** : Domaine Garnier et Fils.

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2029

**Robe** : jaune paille.

**Nez** : très parfumé, floral, sur le chèvrefeuille, avec des arômes de citron et limette, ainsi qu'une dimension minérale et saline (coquille d'huître). Après aération apparaissent des notes de foin, une touche de beurre et de pain frais.

**Bouche** : fraîche et expressive, avec une acidité prononcée, qui se marie à merveille avec les notes d'agrumes mûrs, de pomme jaune, de poire et de miel dans une finale accrocheuse.

**Conclusion** : un Chablis ensoleillé, rond et merveilleusement tendu à la fois !

**Service** : servir à 10°C. Huîtres, blanquette de veau, fromages crémeux.

Le Domaine Garnier et Fils, qui a vécu sa première vendange en 1988, s'est depuis une douzaine d'années pleinement tourné vers une approche respectueuse de l'environnement, afin de refléter au mieux le terroir particulier de Chablis dans leurs vins. Les vignes seront officiellement certifiées en conversion biologique pour le millésime 2021 (certification sur le millésime 2023 qui sera commercialisé en 2024). De plus, seules des levures indigènes sont utilisées, la vinification se fait tout en douceur et les vins ne sont pas filtrés.

**Teneur en alcool** : 12.8%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 93863 75 2022    **Prix membre** : 23.30

**Prix catalogue** : 25.90