

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Chablis Premier Cru Beauroy

Chablis Premier Cru AOC
Domaine Garnier et Fils

Région : Bourgogne, France.

Appellation : Chablis 1er Cru AOC.

Domaine : Domaine Garnier et Fils.

Cépages : 100% Chardonnay

Millésime : 2018

À déguster jusqu'en : 2028

Distinctions : Falstaff: 93/100

Robe : jaune paille, soutenu, reflets dorés.

Nez : arômes de fleurs blanches, de pamplemousse et de citron, mirabelle, brioche grillée et beurrée, graines de sésame toastées.

Bouche : belle matière, ample et grasse; toucher de bouche harmonieux avec une acidité vibrante, parfaitement dosée et de fines saveurs minérales de silex. Finale persistante sur les écorces d'agrumes et les épices douces.

Conclusion : un Premier Cru avec chair et élégance!

Service : à carafes dans sa jeunesse et servir à 12°C.
Daurade au four, sole meunière, palette de porc à la diable.

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 : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93865 75 2018 **Prix membre** : 31.20

Prix catalogue : 34.60