

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Chablis Grand Cru Vaudésir

Chablis Grand Cru AOC

Domaine Garnier et Fils

**Région** : Bourgogne, France.

**Appellation** : Chablis Grand Cru AOC.

**Domaine** : Domaine Garnier et Fils.

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Millésime** : 2018

**À déguster jusqu'en** : 2028

**Distinctions** : La Revue du Vin de France: 93/100

**Robe** : jaune doré, clair.

**Nez** : d'abord discret, il dévoile ensuite des notes de reine-claude, de pâte de fruits jaune à noyau, de silex et de fumée, de cèdre et de noix grillées.

**Bouche** : crémeuse, avec du volume et de la profondeur, superbement équilibrée par une acidité vibrante, qui porte les saveurs complexes de fruits à noyau mûrs enrobés de miel, de gousse de vanille et de résine d'arbre dans une longue finale, tendue et serrée, sur des notes typiques de coquille d'huître.

**Conclusion** : ce millésime solaire et généreux a été très bien maîtrisé par les frères Garnier !

**Service** : servir à 12°C. Poulet de bresse à la crème, homard au beurre demi-sel, soufflé au chèvre.

Vaudésir, l'un des sept Climats de l'appellation Chablis Grand Cru, se démarque par des sols présentant une importante part d'argile, pour des vins en général plus riches et ouverts.

**Teneur en alcool** : 13%

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

**Réf.** : 93866 75 2018    **Prix membre** : 67.80

**Prix catalogue** : 75.30