

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Chablis

Chablis AOC,
Domaine Gérard Duplessis



Cépage: 100% Chardonnay.

Garde: 2025.

Millésime: 2018.

Région: France - Bourgogne.

Appellation: --.

Domaine: --.

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.

Teneur en alcool: 13%

Contenu et emballage: 75 cl, Carton de 6 bouteilles.

Réf.: 93860 75 2018 **Prix membre:** 24.50

Prix catalogue: 27.20