

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre

Chablis Premier Cru AOC,
Domaine Gérard Duplessis



Cépage: 100% Chardonnay.

Garde: 2030.

Millésime: 2018.

Région: France - Bourgogne.

Appellation: Chablis 1er Cru AOC.

Domaine: --.

Robe: jaune paille.

Nez: encore dans sa jeunesse, un peu fermé; on découvre à l'aération des notes subtiles de poivre blanc, de craie, de fleurs blanches et de citron rôti, avec une touche de cannelle.

Bouche: droit et vif, avec un joli volume, bien équilibré. L'acidité est franche, elle vibre dans une finale sur la limette.

Conclusion: une synthèse de Chablis, d'une grande buvabilité!

Service: servir à 12°C. Lasagnes saumon-épinards, tofu frit, tempura de crevettes.

Teneur en alcool: 13%

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

Réf.: 93861 75 2018

Prix spécial membres: **31.10** **-20%**

Prix catalogue: 38.90