

DOMAINE COLLET, Chablis AOP | 2021



Descripción:

La zona delimitada de nuestros vinos Chablis se encuentra sobre suelos calizos del Jurásico Superior Kimmeridgiano y Portlandiano, en los municipios de Chablis, Prény y Villy. Este tipo de suelo se define por una alternancia de capas calizas muy compactas y muy duras y margas arcillosas más blandas, que contienen organismos marinos fosilizados. Vino en nariz de cítricos y frutas confitadas con una entrada discreta y elegante. Vino con buena longitud y final de regaliz. Nuestro Chablis es un vino listo para beber que se puede conservar de 3 a 6 años.

Uvas:

Chardonnay

Ocasiones:

Planes relajados de fin de semana, terrazas o playa

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 8°C -10°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2021