

## CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS - Dom. Bersan - BIO

<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Appellation:</b>	Chablis
<b>Année:</b>	2014
<b>Cépages:</b>	100 % Chardonnay
<b>Classification:</b>	Premier Cru
<b>Degré d'alcool:</b>	12.5 %
<b>Température de service:</b>	11-13°C
<b>A conseiller avec:</b>	fruits de mer, poisson en sauce, charcuterie
<b>Description:</b>	<p>La famille Bersan est installée à Saint-Bris depuis de nombreuses générations et entretient la tradition tout en ne négligeant pas les bénéfices apportés par l'évolution des techniques. Domaine Bersan conduit ce vignoble et élève ces vins de la façon la plus naturelle possible afin de préserver et d'exprimer au mieux ces terroirs. Ce Chablis est un vin classique dans sa splendeur avec des notes typiques d'argile bleue de ce cru, les senteurs épicées et minérales grillées. La bouche est dense avec une finale ronde et grasse. La vivacité et la minéralité représente la marque de ce vin. On peut garder ce vin 7 à 8 ans.</p>

