



DOMAINE PICO CHABLIS 1^{ER} CRU BUTTEAUX



Cépages :

- Chardonnay 100%

de noix, d'agrumes confits et de pierre à fusil. Profondeur remarquable, texture veloutée.



Vinification :

Vinification peu interventionniste, levures indigènes, élevage en fûts.

Accords mets /vin :

Bar en croûte de sel, omelette aux truffes, saint jacques aux cèpes.



Terroir :

Sol argilo-calcaire sur marnes kimméridgiennes.



Dégustation :

Ce chablis s'annonce par un parfum d'ardoise, de craie et de poire mûre. Charnu, souple et débordant de saveurs de crème

