



## DOMAINE GARNIER & FILS CHABLIS



### Cépages :

- Chardonnay 100%



### Vinification :

Vendanges manuelles, élevage de 11 mois sur lies en cuves.



### Terroir :

Argilo-calcaire et kimméridgiens. Le kimméridgiens est une couche d'alluvions marines remplie de petits coquillages.



### Dégustation :

Minéral, floral, bouche vive avec un peu de gras, du moelleux allié à de l'acidité. On est en plein dans l'identité minérale de Chablis avec le côté tranchant en milieu de bouche, presque salin, qui explose en finale dans une tenue de bouche redoutable.



### Accords mets /vin :

Excellent avec des coquillages et des poissons.