

Appellation Chablis Contrôlée

Produit de France

Mis en bouteilles par le Domaine d'Henri
Route d'Auxerre, 89800 Chablis

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULFITES (OR SULPHUR DIOXIDE)
INDEHOLDER KONSERVERINGSSTOFFER SULFITTER
SULFITTER SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA - INNEHÅLLER
SULFITER - ENTHÄLT SULFITE- BEVAT SULFIETE



13% ALC./VOL - 750ML



www.ledomainedhenri.fr

Chablis 2014 "Saint Pierre"

L'église Saint Pierre, bâtie au 12ème siècle, évoque par son architecture puissante, force et simplicité; C'est le nom que nous avons choisi pour désigner nos meilleurs vins de l'appellation Chablis.

C'est sur le lieu-dit « Les Chaumes » à Maligny que ces vignes, qui appartenaient déjà à Jean Laroche dans les années 1930, ont été replantées en 1988, 1989 et 2001. Vinifié en cuve d'acier inoxydable pour 89% et en pièces de chêne de 228 litres pour 11%, il est l'expression du raisin récolté à pleine maturité.

Le sol argilo-calcaire typique de l'appellation, associé au climat continental de la région, permet au cépage chardonnay de produire ce Chablis fin, élégant, puissant et racé, toujours marqué par sa minéralité. Doté d'une belle acidité propre à ce millésime, ce Chablis Saint Pierre peut se consommer dès sa première année mais il gagnera en qualité pendant 8 à 10 ans.