

Fiche Technique

BOB-0074-00

<u>Vin</u>	CHABLIS Grand Régnard
<u>Appellation</u>	Chablis
<u>Millésime</u>	2002
<u>Propriétaire</u>	Régnard
<u>Superficie propriété</u>	13 hectares.
<u>Geologie du sol</u>	Kimméridgiens (calcaires coquilliers et argileux)
<u>Cépage</u>	Chardonnay
<u>Age des Vignes</u>	Plus de 30 ans
<u>Vinification</u>	Vendanges manuelles et sélection des premiers jus de pressurage. Lentes fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermo-régulées à 18°C.
<u>Elevage</u>	Elaboration de l'assemblage par le maître de chai des vins retenus pour cette cuvée. Clarification à la colle de poisson.
<u>Dégustation</u>	Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez expressif mêlant des notes d'agrumes frais et de pêche, des notes minérales typiques du terroir ainsi qu'une touche de fleurs blanches.
<u>Association mets / vin</u>	Température de service : 12°C. Suggestions : Noix de Saint Jacques poêlées, langouste grillée, foie gras chaud poêlé aux pruneaux.
<u>Mention et médailles éventuelles</u>	Lauréat Guide Hachette 2002/2003