

# Fiche Technique

BOB-0926-88

<u>Vin</u>	CHABLIS Grand Cru Vaudésir
<u>Appellation</u>	Chablis Grand Cru
<u>Millésime</u>	2001
<u>Propriétaire</u>	Régnard
<u>Superficie propriété</u>	1 hectare.
<u>Geologie du sol</u>	Kimméridgien ( argilo-calcaire )
<u>Cépage</u>	Chardonnay
<u>Age des Vignes</u>	40 ans
<u>Vinification</u>	Vendanges manuelles puis fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermo-régulées. L'élevage est effectué sur lies fines pendant 12 mois.
<u>Elevage</u>	Les vins sont ensuite clarifiés à la colle de poisson avant la mise en bouteille.
<u>Dégustation</u>	Le nez s'ouvre sur des notes de fruits mûrs et de bonbon anglais. Petite note miellée avec de beaux arômes floraux. Bouche très fraîche, ample et ronde.
<u>Association mets / vin</u>	Température de service : 12-13°C. Suggestions : Rognons de veau flambés à la moutarde. Homard grillé.
<u>Mention et médailles éventuelles</u>	Lauréat Guide Hachette 2002/2003