

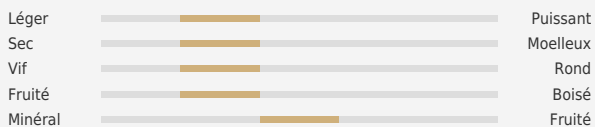


CHABLIS 1ER CRU

PRODUIT

Situés sur les meilleurs coteaux de Chablis, les Premiers Crus bénéficient d'une exposition et d'un terroir privilégiés qui donnent naissance à des vins d'une grande expression. Le Chablis 1er Cru de la Maison Joseph Drouhin reflète avec précision la finesse et la pureté du Chardonnay cultivé sur ces sols calcaires. Il dévoile des arômes élégants de citron mûr, de fleurs blanches et de pierre humide, typiques des grands terroirs chablisiens. La bouche est tendue, racée et parfaitement équilibrée, avec une belle persistance minérale en finale. Un vin de caractère, idéal avec des fruits de mer, des huîtres, ou un poisson délicatement cuisiné.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Chardonnay