



CHABLIS RÉSERVE DE VAUDON'

PRODUIT

Au nord de la Bourgogne, le vignoble de Chablis bénéficie d'un climat frais et de sols kimméridgiens riches en fossiles marins, conférant aux vins une minéralité unique. La cuvée *Réserve de Vaudon* de la Maison Joseph Drouhin est issue de parcelles situées autour du célèbre Moulin de Vaudon, propriété historique de la famille. Ce Chablis séduit par sa pureté aromatique, avec des notes de citron, de fleurs blanches et une légère touche saline. La bouche est vive, élégante et parfaitement équilibrée, avec une finale droite et cristalline. Un vin précis et raffiné, idéal à l'apéritif ou en accompagnement de coquillages, crustacés et poissons grillés.





Région viticole / Pays Région viticole / Pays Bourgogne / France Type de vin Blanc Volume 0,75L Degré d'alcool Potentiel de garde 2 ans Cépages Chardonnay