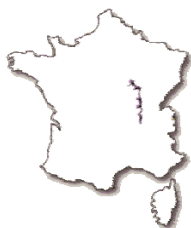


Chablis



- **Le vigneron** : Jean Pierre & Alexandre Ellevin
- **Production annuelle moyenne** : 50 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl, 37.5cl, 150cl

- **Cépage(s)** : 100 % Chardonnay
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire Kimméridgien
- **Rendement**: 60hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : Mécanique

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
Traditionnelle en cuve

Elevage:
Les vins sont élevés pendant 8 à 12 mois



« Robe jaune pâle à reflets or blanc. Nez frais mais assez discret, dans le registre essentiellement floral. Pointe de minéralité à l'aération et subtile note de pomme verte. Vin tout en légèreté et délicatesse, dominé en milieu de bouche par la vivacité des agrumes. On relève une finale de grande finesse et de jolie texture, équilibrée et fruitée. Belle persistance pour un ensemble complet et aérien... »



Tenue et conservation
5 ans

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 14° C
Accompagne les poissons, les crustacés, la volaille.

Récompenses :

- Burghound 87/100
- Guide Gerbelle et Maurange Revue des vins de France des vins à moins de 20 euros 2013 : 14.5/20
- Burgondia oct. 2012 (SILVER – médaille d'argent)
- Guide hachette des vins 2012
- Bronze Medal Chardonnay du Monde 2013 (Médaille de Bronze)
- 87/100 wine enthusiast magazine
- Burgondia d'or 2014 (ARGENT)



Le MOT DU VIGNERON :

« Située à proximité d'Auxerre, Chablis est le berceau d'un des plus anciens vignobles de France. Prisés des rois de France, présents sur toutes les grandes tables du XIXe siècle, les vins de Chablis ont acquis un prestige exceptionnel »



- **The winegrower :** Jean Pierre & Alexandre Ellevin
- **Annual production :** 50000 btles
- **% Alc. :** 13%/vol
- **Available in :** 75cl, 37.5cl, 150cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Chardonnay
- **Type of soil :** kymeridgien
- **Yield:** 60 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** Mechanical

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
Traditional, in vat

Maturing:
The wines are cultivated for a period between 8 and 12 months



« White or light yellow colour with reflections. Fresh, but quite discreet smell in the essentially floral range. Touch of minerals and subtle note of green apple. Absolutely light and delicate wine dominating in the middle of the mouth for the vivacity of the citruses. Final of great finesse and nice texture, balanced and fruity. Lovely persistence for a complete and light ensemble..



Aging potential :
5 years

Culinary agreements:
To serve at 14° C
Good match with fish, crustaceans and poultry.



AWARDS :

- Burghound 87/100
- Guide Gerbelle et Maurange Revue des vins de France des vins à moins de 20 euros 2013 : 14.5/20
- Burgondia oct. 2012 (SILVER – medaille d’argent)
- Guide hachette des vins 2012
- Bronze Medal Chardonnay du Monde 2013 (Medaille de Bronze)
- 87/100 wine enthusiast magazine
- Burgondia d'or 2014 (SILVER)



Winemaker comments ::

« Situated near Auxerre, Chablis is the birthplace of one of the oldest vineyards in France. Consumed by French kings and presented on all the grand tables of the 19th century, the wines of Chablis have acquired an exceptional reputation»