

Famille **MOUTARD**

AOC Chablis

FRANCE

La Fosse Dionne

Chablis

Blanc Sec

Culture raisonnée

La générosité et le désir d'apporter émotions et plaisir sont les premiers moteurs de la maison Moutard.

Le vin est naturellement synonyme de convivialité et les productions sont toujours pensées pour accompagner des moments privilégiés de partage. La maison Moutard se distingue par son respect de l'identité des vins liés à leurs terroirs. Son objectif est de créer une continuité entre les vins d'hier et ceux d'aujourd'hui.



100% Chardonnay



12%



750 ml



Culture raisonnée.

Labour d'hiver, étulage fin mai.

Amendement : compostes + rafles de marc de raisins.

Rendement : 45 hl/ha

Sols : calcaire du kimméridgien

Age vignes : 35 ans



Vinification traditionnelle.

Fermentation longue à basse température par les levures indigènes pour un développement des arômes plus expressif du terroir.



Fermentation 50% foudre 50% cuve inox et un élevage sur lies.



Couleur : Robe assez claire, or pâle ou or vert.

Au nez : Ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral. On retrouve du silex, la pomme verte, du citron.

En bouche :

Les arômes gardent longtemps leur fraîcheur.

Du montant de la sève, une attaque tambour-battant.

Persistance longue et heureuse jusqu'à une gravité suave et sereine. Très sec et d'une parfaite finesse.

Accords mets & vin : Un blanc à partager à l'apéritif.

A déguster sur des terrines de poisson ou de volaille, sur des poissons grillés ou pochés. Mais aussi sur les asperges, sans oublier la cuisine exotique, les currys.

Taux de sucre : 1 g/L



Servir entre 10°C et 11°C.



Garde 3 à 5 ans

