
Domaine de Mauperthuis



Amphore Chablis

Cépage

Chardonnay



Terroir

Argilo Calcaire datant du kimméridgien situé dans le centre historique du vignoble Chablisien

Elevage

Vendanges à la main suivies d'un égrappage et d'un encuvage manuel dans une amphore d'argile rouge de toscane. Fermentation alcooliques et malo lactiques en levure indigènes. Douze mois de macération pelliculaire sans soufre. Décuvage manuel et pressurage dans un pressoir vertical. Mis en bouteille sans collage ni filtration

Dégustation

Avec une robe dorée aux reflets roses, ce Chablis développe des notes de confiture d'abricot et de mangue mêlées à des arômes iodés et poivrés, ainsi que des parfums de roses et d'acacia. Une attaque ronde en bouche, des saveurs orangées et une structure légèrement tannique aboutissent à une finale longue, minérale et équilibrée.

Accord Mets-Vin

Ce vin pourra accompagner vos plats en sauce de type blanquette de veau, pot-au-feu...

Garde

Ce vin se peut se conserver 10 ans.