



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Chablis

Agrumes & minéralité

La Vigne

Production annuelle 6 000 – 8 000 bouteilles

Cépage Chardonnay

Sol Calcaire Kimméridgien

Age moyen 30 ans

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle. Pressurage, débourbage à froid, fermentation alcoolique en cuve Inox, température contrôlée.

Elevage Plusieurs mois en cuve inox et batonnage sur lies. Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

Note de dégustation

Couleur Jaune pâle et reflets verts **Nez** Arômes fleuris et parfum d'agrumes **Bouche** Ce vin floral aux notes d'agrumes offre une belle tension minérale en finale qui révèle la typicité du Chablis.

Accords Mets/Vins crustacés - huîtres - charcuterie

Température de Service 10 - 12 °

*Une représentation parfaite de la typicité de
Chablis*

