Domaine la manufacture

Petit Chablis - blanc



Le Manufacture se situe à Chabis dans le département de l'Yvonne et de la région Bourgogne-Franche-Comté. La famille de Benjamin Laroche, chablisien d'origine, exploite ce terroir depuis 1663. Il est à la recherche permanente de pépites qualitatives dans le vignoble. En les identifiant chez des viticulteurs passionnés qui maîtrisent parfaitement leur parcellaire, il isole ensuite ces pépites qui sont distribuées sous le sceau de l'excellence : La Manufacture.

TERROIR : AOP Chablis 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% chardonnay.

VINIFICATION : Fermentation alcoolique pendant 15 jours en cuve inox thermorégulées.
Élevage 8 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 12 et 14°C.

ACCORDS METS ET VIN : : Toutes sortes de fruits de mer, crus ou cuits, fine charcuterie, petits gâteaux au fromage. C'est par excellence un vin de mise en bouche, d'apéritif.

GARDE : 3 à 4 ans.

SPÉCIFICITÉS : Très belle robe jaune or, légers reflets vert pâle. Les arômes de fleurs blanches laissent aussi découvrir des notes acidulées de citron ou de pamplemousse. C'est avant tout sa fraicheur et sa vivacité qui distinguent ce Petit Chablis.