

## Domaine Vincent Dauvissat - Trio Verticale de Chablis (2017, 2018, 2020) - Carton de 3 bouteilles

Ce Trio Verticale de Chablis comprend :



- 1 bouteille de Chablis 2017 : Un Chablis floral et subtil, reflet pur et intense de la grâce exceptionnelle et de la fraîcheur du millésime 2017. Dans la lignée de 2014, il nous enchante par sa complexité nuancée, entre herbes fines, menthe, fruits blancs croquants, zestes d'agrumes et une dimension iodée évanescence. D'une finesse et d'une persistance exceptionnelles. RVF : 93/100, « Plus large, équilibré et salin, le Chablis se fait incisif et profond. »
- 1 bouteille de Chablis 2018 : Un Chablis lumineux et subtil, reflet intense des terroirs chablisiens avec ses accents iodés, sa fraîcheur citronnée, la douceur du miel, du nougat et ses notes de fruits blancs croquants. Ample, séveux et fuselé, il nous enchante par son équilibre entre un fruit crémeux et sa trame saline, aux accents de « bitter lemon ». Sa persistance impressionne.
- 1 bouteille de Chablis 2020 : Depuis longtemps déjà, la cuvée « village » de Vincent Dauvissat constitue le modèle incontournable de toute l'appellation, tant elle révèle avec une intensité et un équilibre hors pair la quintessence du terroir chablisien. RVF : 93/100, « Vin juteux et raffiné, très intègre et lumineux, avec des saveurs d'herbes séchées et une matière caressante, dotée d'éclat en finale. »

Attention raretés : quantité limitée à 1 Trio par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Vincent Dauvissat - Trio Verticale de Chablis (2017, 2018, 2020) - Carton de 3 bouteilles



Dégustation  
et accords



Conseils  
de service



Caractéristiques  
techniques