

Dauvissat, Billaud, Moreau - Trilogie Chablis - Caisse 3 bouteilles



Cette trilogie se compose de :

- Domaine Vincent Dauvissat – Chablis 2012 - 1 bouteille : Si l'on retrouve dans ce vin ces notes minérales et marines caractéristiques, entre craie et embruns délicatement iodés, ce millésime 2012 affiche un profil plus sensuel qu'à l'accoutumée, avec une matière dense, des arômes de fruits blancs bien mûrs mais aussi de cire d'abeille et de mousseron, relevés d'une touche d'agrumes. Un Chablis de haute volée, parfait aujourd'hui avec des viandes blanches, dans une version crème et champignons, ou bien sûr la fameuse andouillette locale !
- Domaine Samuel Billaud - Chablis Grands Terroirs 2015 - 1 bouteille : Belle réussite avec ce « village » aux nobles origines, issu de différentes parcelles sur les deux rives du Serein, sur les lieux-dits des Pargues (juste derrière les 1ers crus Vaillons et Montmains), des Cartes (plus solaire) ainsi que sur le premier cru Chapelot, qui apporte une belle fraîcheur minérale. Eclat, fruit mûr et gorgé de soleil (fruits blancs, pamplemousse, litchi), matière nourrissante mais d'une grande pureté, superbe trame saline et iodée, qui rafraîchit l'ensemble et étire le vin en bouche : voici une très belle entrée en matière dans le style de Samuel Billaud, à la fois très complet et précis.
- Domaine Moreau-Naudet - Chablis 2015 - 1 bouteille : pour celles et ceux qui l'ont râté lors de notre vente des 2015 du Domaine, en septembre dernier, une dernière occasion de s'offrir ce superbe vin digne d'un premier cru ! Aujourd'hui ce Chablis au fruit frais et juteux, évoquant fruits blancs et agrumes, séduit par son énergie et bien sûr, sa minéralité iodée qui nous balade au milieu des algues, sur les bords d'une mer imaginaire, celle qui recouvrirait ces terres au Jurassique ! Mais on sent aussi dans la chair et la longueur qu'il déploie en bouche une belle aptitude au vieillissement. Parfait sur un tartare de poissons aujourd'hui, sur un grenadin de veau aux girolles demain.

Nous vous offrons la possibilité de recevoir cette trilogie dans une caisse Bois de 3 bouteilles « La Route des Blancs ». Si vous êtes intéressé, merci de nous le préciser par mail lors du passage de votre commande. (Dans la limite des stocks disponibles)

Quantité limitée à 3 Trilogies Chablis par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Dauvissat, Billaud, Moreau - Trilogie Chablis - Caisse 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques