

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CHABLIS

TERROIRS DE BÉRU

CHÂTEAU DE BÉRU

AOP Chablis



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 10 ans

Terroir :

Sol calcaire Kimméridgien.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Vendange manuelle, vinifiée avec en levures indigènes et en cuve inox .

Élevage : En cuve et en foudre pendant 10 mois sur lies fines ; avant une mise en bouteille avec une dose de soufre mini (20mg/l).

ACCORDS



APÉRO

Délicieux sur des asperges vertes en sauce mousseline aux herbes fraîches.

POISSON

Superbe sur une sole meunière.



CHIC

Idéal sur une cassolette d'écrevisses.

ITALIA !

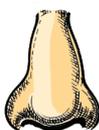
Superbe sur un risotto crémeux au parmesan et à l'ail.



Notes de Dégustation



Robe jaune pâle.



Chair subtile des fruits blancs mûrs.



Superbe fraîcheur. Volume et longueur. Des notes salines. Belle tension.



Après une vie parisienne dans la finance, **Athénaïs de Béru** a repris en 2006 les 15 hectares de vignes de la propriété familiale, rapidement convertie en bio puis, dès 2010, en biodynamie. Énergique, déterminée, elle revient aux travaux des sols, vendange exclusivement à la main, élève longuement – deux hivers – en foudre, barrique et amphore. Nourrissants, les derniers vins (y compris les quelques cuvées issues d'achats de raisins, dans la gamme Athénaïs) possèdent un éclat, une vigueur de constitution, une exigence de maturité et d'intégrité du fruit hors du commun. La précision et la maîtrise technique désormais atteintes, avec des vinifications quasiment sans soufre, devrait encore faire progresser le domaine dans les étoiles.

CHÂTEAU DE BÉRU
CHABLIS

Béru

CHÂTEAU DE BÉRU



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération