

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



CHABLIS

PETIT CHABLIS

CHRISTOPHE ET FILS

AOP Chablis



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 10°C
GARDE } 3 ans

Terroir :

Sol d'éboulis calcaires du Kimméridgien.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Traditionnelle en cuve inox.

Élevage : 9 mois en cuve sur lies fines.

ACCORDS



APÉRO

À partager entre co-pains sur des gougères au fromage !

TOUT CRU !

Superbe sur un tartare de truite aux agrumes.



PLANXA

Idéal sur des cuisses de grenouilles grillées.

FROMAGE

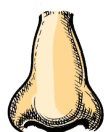
Superbe une tartine de chèvre cendré et pâte de coing.



Notes de Dégustation



Robe or clair et brillante.



Notes d'aubépine et acacia, d'agrumes.



Ronde, fraîche, vive et légère, bel équilibre.



Pour **Sébastien Christophe**, l'aventure débute en 1999, lorsqu'il rejoint le domaine familial. Alors âgé de 23 ans, le jeune vigneron s'inspire du travail de son père - il faisait de la polycultures et possédait quelques ares de vignes - pour aller de l'avant. C'est sur ces micro parcelles que Sébastien Christophe décide d'investir son temps et son énergie. Dès ses premiers millésimes, il veut faire les choses bien : très à l'écoute des conseils des anciens il fait preuve par ailleurs d'une incroyable ouverture d'esprit et échange beaucoup avec la jeune génération de Chablis. Ainsi, ses choix sont raisonnés et il accorde une importance particulière à la vigne. Aujourd'hui, le domaine installé sur le plateau de Fyé, à la sortie du village, compte une vingtaine d'hectares. Réparti sur les appellations Petit Chablis, Chablis et Chablis Premier Cru, le domaine est certifié agriculture biologique. Des vins précis et ciselés signés Sébastien Christophe !



CHRISTOPHE ET FILS
GRAND VIN DE BOURGOGNE

Chablis

CHRISTOPHE ET FILS



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