

# AOC CHABLIS

« Avec cette AOC Chablis, Maison Castel témoigne de son expertise et du savoir-faire français. Nous travaillons avec de belles propriétés pour garantir un vin parfaitement équilibré. Cette cuvée alliant élégance et minéralité répond aux attentes des connaisseurs à la recherche de finesse et de complexité. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L



## UN TERROIR D'EXCEPTION

L'AOC Chablis est située en Bourgogne, une des plus prestigieuses régions viticoles de France. AOC produisant exclusivement des vins blancs issus du **Chardonnay**, son sol majoritairement calcaire et son climat frais donnent des **vins d'une grande pureté aux arômes complexes**.



## LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Maison Castel travaille main dans la main avec des propriétés partenaires en région, **certifiées HVE**. Le terroir argilo-calcaire profite d'une belle exposition, et la forte présence de **vieilles vignes** (âgées de plus de 40 ans) permet d'apporter structure et concentration à cette cuvée. Les équipes Maison Castel suivent minutieusement la **vinification traditionnelle** : pressurage direct, débouillage puis fermentation à température contrôlée (18-20°C), suivie d'une fermentation malolactique et d'un élevage sur lies fines pour mettre en avant la **rondeur et la minéralité du Chardonnay**. L'assemblage est ensuite réalisé au printemps.



Robe or pâle aux reflets verts, limpide et brillante



Premier nez discret exprimant les agrumes. À l'aération, une **belle intensité minérale** accompagne les **notes forales et de fruits blancs**



La bouche présente un **beau volume frais et élégant** avec une parfaite **note fruitée** et une **jolie nuance minérale**. Finale fraîche et fruitée



Apéritifs, fruits de mer, poissons ou viandes blanches en sauce. La recette phare ? Dorade royale au citron



À servir entre 11 et 13°C



À conserver en cave jusqu'à 5 ans