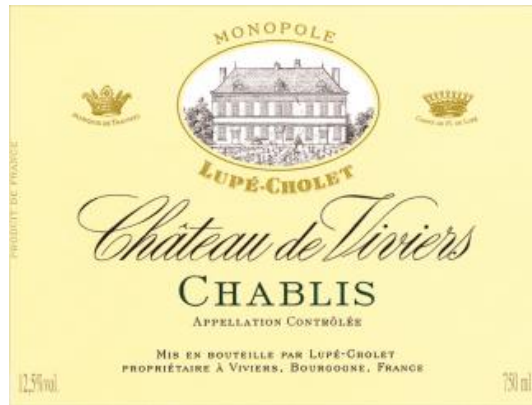


LUPÉ-CHOLET



CHABLIS "Château de Viviers"



Situation géographique et géologique

Autour du village de Viviers dans l'Yonne. Parcelles de 14 ha au total. Le vignoble de Viviers est le point culminant de l'ensemble du vignoble du Chablisien. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires d'étage géologique sédimentaire du Jurassique Supérieur : « Le Kimméridgien ».

Encépagement

100% Chardonnay

Vinification

Traditionnelle avec fermentation à basse température en cuves d'acier inoxydable thermorégulées.

Elevage

6 mois en cuve sur les lies fines.

Dégustation

Robe or avec de beaux reflets verts. Le nez est frais avec un fruité minéral typé et des notes de pomme, de fruits blancs et d'herbes aromatiques. Il a un corps charnu, avec du nerf et long en bouche.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les poissons, les huîtres, les fruits de mer et les charcuteries. Servir à 12°C.

Temps de garde

3 à 5 ans