

# Fiche Technique

BOB-0074-00

<b><u>Vin</u></b>	CHABLIS Grand Régnard
<b><u>Appellation</u></b>	Chablis
<b><u>Millésime</u></b>	2002
<b><u>Propriétaire</u></b>	Régnard
<b><u>Superficie propriété</u></b>	13 hectares.
<b><u>Geologie du sol</u></b>	Kimméridgiens ( calcaires coquilliers et argileux )
<b><u>Cépage</u></b>	Chardonnay
<b><u>Age des Vignes</u></b>	Plus de 30 ans
<b><u>Vinification</u></b>	Vendanges manuelles et sélection des premiers jus de pressurage. Lentes fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermo-régulées à 18°C.
<b><u>Elevage</u></b>	Elaboration de l'assemblage par le maître de chai des vins retenus pour cette cuvée. Clarification à la colle de poisson.
<b><u>Dégustation</u></b>	Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez expressif mêlant des notes d'agrumes frais et de pêche, des notes minérales typiques du terroir ainsi qu'une touche de fleurs blanches.
<b><u>Association mets / vin</u></b>	Température de service : 12°C. Suggestions : Noix de Saint Jacques poêlées, langouste grillée, foie gras chaud poêlé aux pruneaux.
<b><u>Mention et médailles éventuelles</u></b>	Lauréat Guide Hachette 2002/2003