

# Fiche Technique

BOB-0922-92

|  |   |
|--|---|
| <b><u>Vin</u></b>                              | CHABLIS 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>             | 25 hectares.  |
| <b><u>Geologie du sol</u></b>                  | Kimméridgien (argilo-calcaire)  |
| <b><u>Cépage</u></b>                           | Chardonnay  |
| <b><u>Age des Vignes</u></b>                   | 30-40 ans   |
| <b><u>Vinification</u></b>                     | Vendanges manuelles, puis lentes fermentations alcooliques et malolactiques en cuve inox. Les vins sont ensuite clarifiés à la colle de poisson avant mise en bouteille.  |
| <b><u>Elevage</u></b>                          |   |
| <b><u>Dégustation</u></b>                      | Robe jaune à reflets verts. Au nez, des fruits mûrs représentatifs d'une belle maturité et déjà une pointe de minéralité. La bouche est ronde avec beaucoup de fraîcheur. |
| <b><u>Association mets / vin</u></b>           | Poissons, crustacés.<br>Suggestions : cassolette d'escargots, terrine de poissons, poisson grillé.  |
| <b><u>Mention et médailles éventuelles</u></b> | Lauréat Guide Hachette 2001/2004  |