



CHABLIS RÉSERVE DE VAUDON'

PRODUIT

Au nord de la Bourgogne, le vignoble de Chablis bénéficie d'un climat frais et de sols kimméridgiens riches en fossiles marins, conférant aux vins une minéralité unique. La cuvée *Réserve de Vaudon* de la Maison Joseph Drouhin est issue de parcelles situées autour du célèbre Moulin de Vaudon, propriété historique de la famille. Ce Chablis séduit par sa pureté aromatique, avec des notes de citron, de fleurs blanches et une légère touche saline. La bouche est vive, élégante et parfaitement équilibrée, avec une finale droite et cristalline. Un vin précis et raffiné, idéal à l'apéritif ou en accompagnement de coquillages, crustacés et poissons grillés.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Chardonnay