



CHABLIS 2021 GRAND RÉGNARD

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Chablisien
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Superbe vin blanc qui incarne toute la diversité du terroir chablisien. Il évoque au nez des arômes de fruits blancs (pommes, pêches blanches), ainsi que la minéralité propre aux terroirs calcaires de l'appellation. La bouche allie souplesse et fraîcheur dans un style épuré et délicat. Une bouteille de référence, un must pour accompagner vos plats de poissons et crustacés.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, langoustine, Coquilles Saint Jacques, homards et poissons en sauces

Commentaires du sommelier :

La Maison Régnard, l'une des plus anciennes et prestigieuses Maisons de Bourgogne, fut fondée en 1860 par Monsieur Régnard. En 1984, le Baron Patrick de Ladoucette a repris le Domaine et n'a cessé de perpétuer et d'améliorer le style et la typicité des vins. En 1992, le Baron Patrick de Ladoucette crée le Grand Régnard, une cuvée spéciale présentée dans une bouteille unique, sélection des meilleures parcelles de Chablis de la Maison. Cette cuvée est, chaque année, l'expression de la jeunesse et du fruit de Chablis.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

