



*Couleur* : Blanc

*Millésime* : 2018

*Appellation* : Chablis

*Cépage* : 100% Chardonnay

*Terroir* : Argilo calcaire Kimméridgien

*Exposition des vignes*: Nord-Ouest

*Age des vignes*: 20 ans

*Élevage*: 8 mois sur lies fines en cuve inox

*Caractéristique* : Couleur or pâle, tirant légèrement sur le vert, il exprime un nez très frais, vif et minéral. En bouche, il garde longtemps sa fraîcheur et sa pureté. Un vin sec avec une parfaite finesse.

**Prix** : \$32.30

**Domaine Camille et Laurent Schaller**

20 Grande Rue de Chablis, 89800 Prény, France