



SCHALLER
CAMILLE & LAURENT

BOURGOGNE - CHARDONNAY

Couleur : Blanc

Millésime : 2022

Appellation : Bourgogne

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : sol argilo-calcaire

Exposition des vignes: sud et ouest

Age moyen des vignes: 10 ans

Vinification : débourage statique de 12 à 24 heures, avant fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulées.

Élevage: 12 mois sur lies fines en cuve inox

Caractéristique : dans sa jeunesse, un vin floral et fruité, qui évolue vers la minéralité chablisienne.

PRIX : \$31.05

Domaine Camille et Laurent Schaller

20 Grande Rue de Chablis, 89800 Prény, France

Importations Rossignol

514-247-3633

www.importationsrossignol.com