

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Chablis Les Opales 2006

100% CHARDONNAY



LIEU DE PRODUCTION : Les Chablis sont produits au nord de la Bourgogne sur des coteaux exposés Est, Sud et Ouest, bordant essentiellement la vallée du Serein.

QUANTITE : 120 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Le Chablis est d'une grande limpidité. C'est un vin frais, léger et fruité disposant d'une palette aromatique essentiellement autour de fruits blancs et de fleurs blanches. C'est un vin de constitution robuste, très minéral en bouche avec une pointe de citronnelle.

PLATS CONSEILLES : Ce vin accompagne particulièrement bien les crustacés (huîtres, crabes, langouste etc).

TEMPERATURE DE SERVICE : 14/16°C.

APOGEE : 2009 à 2012.

GROWING AREA : The Chablis vineyards grow on the south/south eastern slopes lying mostly in the Serein Valley.

QUANTITY : 120 000 bottles per year.

TASTING NOTES : The Chablis is limpid, fresh, light and well - fruited. This wine covers a wide palette of white fruits and white flowers aromas. Robust, often marked by mineral aromas with a touch of citronella.

RECOMMENDED DISHES : The Chablis will match wonderfully with seafood (crabs, lobsters, oyster shells etc.) but also with a dry goat cheese.

SERVE AT : 14/16°C.

APOGEE : 2009 to 2012.