



## Chablis

<b>Composición :</b>	<b>100 % Chardonnay</b>
<b>Procedencia :</b>	<b>Yonne</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>13° C.</b>

La región de Chablis empezó su actividad vitivinícola en 1114. Los geólogos descubrieron que este suelo sedimentario se creó en la era Jurásica, su carácter único proviene de su composición: millones de fósiles de ostiones incrustados en la arcilla.

En los años sesenta Robert Drouhin se enamoró de esta región y adquirió 40 hectáreas repartidas en los límites históricos de la apelación de Chablis.

La vendimia se efectúa a mano, y las uvas son llevadas a la bodega de Drouhin en Chablis para ser prensadas. El jugo será transportado a la bodega principal de Beaune para su fermentación. Esta se elabora en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada. Después de 7 a 8 meses proceden a embotellar el vino.

El color del Chablis es paja pálido con matices verdosos. La nariz es aromática y afrutada, con notas de hojas de menta y a veces limoncillo. Generalmente su cuerpo va de medio a intenso, con un característico regusto a síliceo.

Los Chablis envejecen por lo general 5 a 8 años. Es excelente como aperitivo o acompañando mariscos como ostiones (por supuesto) y pescado.