



Photo non contractuelle

**Appellation**  
**Climat, Cuvée**  
**Domaine, Maison**

Chablis Grand Cru  
Grenouilles  
Gautherin

**Région**  
**Sous-Région**

Bourgogne  
Chablis

**Viticulteur**  
**Agriculture**

Récoltant  
Raisonnée

**Cépage(s)**  
**Vendanges**  
**Vinification**  
**Elevage**

100% Chardonnay  
nc  
nc  
12 à 15 mois

**Degré d'alcool**  
**Temps de garde**  
**Température de service**

13,5 %  
3 à 10 ans  
8 à 10°C

**Robe**  
**Nez, Bouche**  
**Caractère du vin**  
**Longueur en bouche**

Or pâle aux reflets verts  
Agrumes, Pierre à fusil, Silex, Acacia  
Gras  
Important

**Accords Mets/vin**



**Apéritif**  
**Entrée chaude ou froide**  
**Poisson, Fruits de mer**  
**Viande blanche, Volaille**  
**Viande rouge, Gibier**  
**Plat principal**  
**Fromage**  
**Dessert**

Caviar  
Saumon en Gravlax, sushi  
Bar farci aux noix de Saint Jacques  
Râble de lapin à la moutarde  
/  
Choucroute de la mer  
/  
Chutney aux pommes et aux mangues