

DÉGUSTER NOS VINS...

LE VERRE

Choisir un verre à pied en cristal ou en cristallin, avec une surface de contact vin-air relativement importante, une partie supérieure rétrécie pour favoriser la concentration des parfums et, pour un contact agréable, un bord le plus fin possible.

LA CARAFE

Le passage en carafe est souhaitable pour tous nos Chablis, du Petit Chablis au Château Grenouilles, ayant au minimum cinq années de bouteille. Nous vous conseillons de mettre le vin en carafe une à deux heures avant de le servir à la bonne température.

LA TEMPÉRATURE DE SERVICE

- On déguste un Chablis jeune légèrement plus frais qu'un Chablis mature
- On déguste un Petit Chablis légèrement plus frais qu'un Chablis Grand Cru

La température est une notion subjective, qui dépend de sa propre sensibilité, de la saison, de la température du lieu de dégustation... Cependant, tous nos vins devront être dégustés entre 10 °C et 14 °C.

IL EXISTE TROIS ÂGES DANS LA VIE DE NOS VINS...

- L'âge des fruits, 1 à 3 années après la récolte. Proche du millésime, arômes fermentaires et de raisin, le terroir est en filigrane.
- L'âge des fleurs, 4 à 5 années pour les bons millésimes et plus de 10 ans pour les grands millésimes. Présence du fruit, arômes subtils de type floral et végétal, gras légèrement miellé. Le terroir commence à marquer son empreinte.
- L'âge du minéral, de l'origine à plus de 10 ans selon les millésimes. Véritable reflet du terroir avec de grandes émotions minérales.