

# Délicat

LE PETIT BALLON



**La Manufacture**

Chablis 1er Cru Forêts 2015

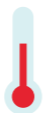
**AOP CHABLIS PREMIER CRU**

## La Manufacture

Chablis 1<sup>er</sup> Cru Forêts 2015

**AOP CHABLIS PREMIER CRU**

DÉLICAT

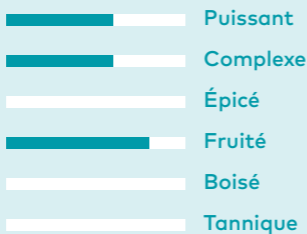


**SERVICE**

12°C

**CARAFAGE**

1/2h



### L'avis de Jean-Michel Deluc

**Un blanc qui magnifie son terroir.**

Voici le nouveau millésime de cette cuvée qui a rencontré un grand succès sur le millésime précédent. Nous sommes toujours dans un style pur et franc, sans fioritures, mais seulement le chardonnay sur un terroir exceptionnel où se marient maturité, fraîcheur et minéralité. Benjamin Laroche affirme qu'il n'y a pas un Chablis, mais bien des Chablis, et qu'une parcelle ne ressemble à aucune autre. En tout cas, «Forêts» est vraiment à part.

### La Manufacture


Benjamin Laroche est Chablisien d'origine, sa famille exploite ce terroir depuis 1663 et a créé un domaine considéré depuis 1850 comme l'un des fleurons de l'appellation. Du travail dans les vignes durant sa jeunesse à la direction commerciale de plusieurs sociétés viticoles, il a parcouru la France et le monde, et a su identifier les envies et besoins des amateurs les plus exigeants.



Bourgogne 89800 Chablis

PRIX ABONNÉ **22,90€** PRIX CONSTATÉ **26,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 12°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2024
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Cabillaud au fenouil en papillote

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Viandes blanches en sauce crémée, terrine de viande aux pistaches



### POISSON

Coquilles Saint-Jacques, langoustines, poissons fins grillés ou rôtis



### LÉGUMES

Endives au jambon, gratin dauphinois



### FROMAGES

Chèvre, fromage frais aux herbes, Comté fruité

## Détails



### CÉPAGE(S)

Chardonnay



### À DÉGUSTER AVANT

2024



### CULTURE

Conventionnelle



### ALCOOL

12,5%

### CONTENANCE

750 ml

## Dégustation



### ŒIL

Le vin présente une robe or pâle aux reflets argent et verts qui offre une impression de vivacité et de fraîcheur. Le vin présente de la concentration dans le verre.



### NEZ

Au nez, la trame aromatique est franche sur des notes de beurre frais, de noisette laiteuse, de menthe, de poire, de pêche, et d'agrumes à l'aération.



### BOUCHE

En bouche, l'attaque est mielleuse et fruitée, sur les mêmes arômes qu'au nez. Puis arrivent les notes minérales et zestées sur la finale pour apporter de l'envergure à l'ensemble.



**Prix imbattable**  
pour les abonnés



**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles



**4 à 8 jours**  
de livraison

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_ADR1\_JUN18\_SAV