

Arnaud COMBIER

Chablis

2022

AOP Chablis



Esprit Nature

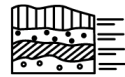
Un cru emblématique de la Bourgogne qui illustre la maîtrise d'Arnaud entre fruit et minéralité.



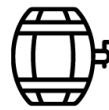
12,5% alcool



100% Chardonnay



Argilo-Calcaire.



Pressurage direct / Fermentation spontanée grâce aux levures indigènes.
Elevage en cuve inox.



La texture de ce blanc aux arômes de fruits mûrs laisse place en finale à une agréable tension minérale.



Un verre en attendant de déguster une pizza en terrasse [d'Europizza](#) au centre d'Amsterdam.



Conseil : Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 6 ans.



Chablis

2022

ARNAUD COMBIER

PRODUIT DE FRANCE

ET354656