

Dauvissat, Billaud, Moreau - Trilogie Chablis 1er Cru - Caisse 3 bouteilles



Cette trilogie exceptionnelle se compose de :

- Domaine Vincent Dauvissat – Chablis 1^{er} Cru Forest 2011 - 1 bouteille : Cuvée emblématique du Domaine, ce 1^{er} Cru de la rive gauche du Serein révèle, lorsqu’il est sublimé par Vincent Dauvissat, une race hors du commun. C’est un véritable manifeste pour un grand Chablis soyeux et profond, intensément minéral, sur les épices et les coquillages, et délicatement floral, un modèle de justesse et d’équilibre. La force et la magie du sol se retrouvent dans le verre, dans une superbe sensation d’harmonie et d’équilibre. Un grand vin qui commence à se goûter formidablement bien et qui a encore quelques très belles années devant lui.
- Domaine Moreau-Naudet – Chablis 1^{er} Cru Forest 2015 - 1 bouteille : sur la trace des Dauvissat et Raveneau, Stéphane et Virginie Moreau ont décidé très tôt d’isoler leur 1^{er} Cru Forest (alors qu’une grande majorité des propriétaires chablisiens l’assemblait traditionnellement avec le plus vaste 1^{er} cru Montmains). Bien qu’encore très jeune, ce vin affiche déjà une sophistication admirable : au nez complexe et délicat, mêlant fruits blancs, crème de citron, fleurs et herbes fines, épices et notes marines, succède une bouche à la fois tendue et sensuelle, à la chair pulpeuse mais svelte, qui ne demande qu’à s’affiner au fil des années. Un pur moment de grâce.
- Domaine Samuel Billaud – Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu 2015 - 1 bouteille : Ce premier Cru de la Rive droite, avec sa parfaite exposition au Sud-Est et son terroir calcaire, pauvre en argiles et riche en fossiles marins donne, chez les meilleurs vigneron, des vins extrêmement précis et intenses. C’est bien le cas avec ce 2015, au profil étonnamment frais et tendu, loin de la richesse que l’on a rencontré parfois sur ce millésime. Epices délicates, fleurs séchées, fine touche iodée, fruits frais et juteux : on est déjà sous le charme de ce Chablis droit et élégant, énergique, à la finale d’une redoutable précision. Gros potentiel de garde bien sûr : 10 ans sans aucun problème.

Nous vous offrons la possibilité de recevoir cette trilogie dans une caisse Bois de 3 bouteilles « La Route des Blancs ». Si vous êtes intéressé, merci de nous le préciser par mail lors du passage de votre commande. (Dans la limite des stocks disponibles)

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 Trilogie Chablis 1er Cru par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dauvissat, Billaud, Moreau - Trilogie Chablis 1er Cru - Caisse 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques