

Chablis 2024

Domaine Denis Race · Bourgogne

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Denis Race (Chablis, Yonne)
APPELLATION	Chablis AOC — Bourgogne
MILLÉSIME	2024
COULEUR	Blanc sec
CÉPAGE	Chardonnay (100 %)
MISE	Mise en bouteille à la propriété

NOTE DE DÉGUSTATION

Chablis, l'expression la plus pure et minérale du Chardonnay bourguignon, sur les sols kimméridgiens de l'Yonne.

Au nez

- Agrumes : citron, pamplemousse
- Fleurs blanches
- Note minérale (pierre à fusil)

En bouche

- Vive et tendue
- Belle fraîcheur
- Finale saline et iodée

EN UNE PHRASE

Un Chablis **droit et minéral**, sur les agrumes et une finale saline — la fraîcheur ciselée du Chardonnay.

LE CÉPAGE

- **Chardonnay (100 %)** — fraîcheur, agrumes et tension ; en Chablis, il exprime la minéralité du terroir.

- **Terroir kimméridgien** — sols argilo-calcaires à fossiles marins, signature saline de l'appellation.

ACCORDS METS & VINS

Le blanc des produits de la mer par excellence, vif et iodé.

MER & COQUILLAGES

- Huîtres
- Plateau de fruits de mer
- Escargots

POISSONS & CHÈVRES

- Poissons grillés
- Fromages de chèvre

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Une douzaine d'huîtres et un verre bien frais. La tension saline du Chablis prolonge l'iodé des huîtres — l'accord de référence.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 10 et 12 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc.
 - **Garde** — à boire jeune, sur le fruit (2 à 4 ans).
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.