




## M DE LIGNY

<b>Dénomination :</b>	AOP Chablis
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Chardonnay
<b>Situation géographique :</b>	FRANCE
<b>Vinification :</b>	Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée au chai à l'aide de pressoirs pneumatiques. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées à 16°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 9 mois en acier inoxydable.
<b>Sol :</b>	La région de Chablis est un plateau calcaire découpé par des vallées. Les premiers crus reposent sur une strate datant du Kimméridgien (155 millions d'années avant J.-C.) avec une alternance de marnes et de calcaires et de minuscules dépôts d'huîtres dans la roche, rappelant la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne.
<b>Pays d'origine :</b>	FRANCE
<b>Caractéristique sensorielle :</b>	
 Couleur :	Couleur jaune pâle brillante
 Nez :	Nez ouvert sur des fruits blancs avec une belle minéralité offrant de la complexité.
 Bouche :	La bouche est bien équilibrée et la finale est citronnée et fraîche.
<b>Recommandations :</b>	Parfait avec des huîtres chaudes ou des poissons en sauce, mais aussi avec des viandes blanches en sauce (veau, volaille). Le sushi se marie parfaitement avec sa minéralité. Fromage de chèvre, Bleu et Comté.
<b>Service (en°) :</b>	10-11°C
<b>Taux d'alcool :</b>	12.5
<b>Durée de conservation :</b>	A consommer dans les 2 ans.
<b>Acidité :</b>	0



<b>Code produit :</b>	729682
<b>Type de bouteille :</b>	0,75 BOURG AUTHENT BC CHENE
<b>Centilisation :</b>	0.75 L
<b>Poids bout. vide / Dim. en mm :</b>	0.65 Kg / L 88 x l 88 x h 296
<b>Poids bout. pleine :</b>	1.4 Kg
<b>Poids carton / Dim. en mm :</b>	8.6 Kg / L 274 x l 185 x h 307
<b>Cubage :</b>	0.015 m <sup>3</sup>
<b>Nombre d'unités / Carton :</b>	6
<b>Nombre de couches :</b>	5
<b>Nombre de cartons / Couche :</b>	19
<b>Nombre de cartons / Palette :</b>	95
<b>Poids de la palette :</b>	817 Kg
<b>Gencod unité consommateur :</b>	3760025671292