

M. DE LIGNY

CHABLIS – *La Monale*



VIN DE BOURGOGNE

Couleur / *Color* – Blanc / White

Cépage / *Grape Variety* – 100 % Chardonnay

Millésime / *Vintage* – 2015

Degré d'alcool / *Alc. level* – 12,5%



Notre Maison

M. De Ligny est installée dans le petit village viticole de Ligny-le-Châtel, à la pointe du vignoble de Chablis. Notre ambition est simple : offrir le meilleur de la Bourgogne à tous les amateurs de grands vins.

Our “Maison”

M. De Ligny is located in Ligny-le-Châtel, a small wine village of the Chablis area. Our goal is to offer to fine wine lovers the best of Burgundy.

- Accord mets & vins / *Food pairings* : Fruits de mer, poisson grillé, saumon fumé / *Aperitif, seafood, fish*
- Température de service / *Service temperature* : Entre 11 et 13°C / *Best between 11 and 13°C*



Commentaires de dégustation / *Tasting notes* :

Ce Chablis, frais et parfumé, est une parfaite expression du Chardonnay issu de ce terroir unique datant du Kimmeridgien. Des notes discrètes d'agrumes et de fleurs au nez, ce vin révèle en bouche des arômes fruités accompagnés d'une belle minéralité.

This Chablis, perfumed and lively, is a nice expression of what the Chardonnay grape is capable of on this unique kimmeridgian terroir. With discreet aromas of flowers and citrus on the nose, this wine provides nice fruity flavors with mineral notes.