



DOMAINE EUGENIE CARRION, CHABLIS

בצפון חבל בורגונדי, בסמוך לעיירה "אוסר", יקבים לייצור יינות שאבלי ממוקמים לאורכו של נהר קטן הנקרא: Serein ("השלווה"). היקבים מצויים בתוך רמה טבעית עשויה אבן גיר הנישאת מעל גאיות באזור.

הענבים נמכים עם הגעתם מהכרמים ליקב. שלב התסיסה מתבצע במכלי פלדת אל חלד ומשם להשרייה במשך 3-8 חודשים.

צבע: צהוב בהיר.

ארומה: פירות לבנים, מינרליות.

טעם: מאוזן, לימוני מעט ורענן.

מומלץ להגיש את היין לצד צדפות, בשר לבן כגון עוף והוא משתלב מצוין עם סושי.

