



**Producteur :** Domaine Testut

**SAQ (CCNP) :** 14883431

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 38.50 \$

---

**Appellation :** Chablis

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Cyril Testut

**Géologie du sol :** Argilo-calcaire, sous sol fossiles d'huîtres.  
Exposition Sud-Ouest face au Grand Cru Blanchot.

**Superficie :** 6 Ha.

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

**Âge moyen des vignes :** 45 ans.

---

**Vinification :** Cuve inox selon une charte propre au domaine.

Débourbage statique 24 à 48 heures.

**Élevage :** 8 à 16 mois en cuves.

---

**Accord vin et mets :** Servir frais, pas frette! Sortez les huîtres, les poissons fumées ou marinées, les crevettes et les poissons blancs, les fromages de chèvres secs.

---

---

### Le domaine :

«Le Domaine Testut a été fondé par Philippe Testut en 1967 dans la foulée de la création du célèbre Château Grenouille. La particularité, et qui en fait une grande qualité, c'est que 80% de ses vignes reposent sur la rive droite du Serein, c-à-d au cœur historique même de l'appellation Chablis entre la Montée de Tonnerre (1er cru) et Blanchots (Grand Cru); les italiens diraient : classico. Dans le cas de la cuvée Rive Droite, les vignes sont issues de sélections massales ce qui confère une complexité aromatique de la part la disparité des vignes lesquelles sont âgées de 45ans ce qui vient appuyer la notion de minéralité et de profondeur dans le vin. »