

**CHABLIS**  
**DOMAINE DE PISSE-LOUP**  
**Romuald HUGOT**  
**30, route Nationale**  
**89800 BEINES**  
**Tél / Fax : 03 80 97 04 67**  
**E-mail : [domaine.pisseloup@free.fr](mailto:domaine.pisseloup@free.fr)**

Beines le 08/05/2022

Cher(e) ami(e),

C'est avec grand plaisir que nous souhaitons enfin vous retrouver au **Salon DES VINS DE FR'ANS** qui se tiendra le week-end du 20 au 22 mai prochain. Nous vous y invitons à venir déguster :

**CHABLIS 2019**  
vendange manuelle  
Cuvée Antoine

***Guide DVE 2020***  
***Guide Vins et Terroirs Authentiques***

Robe or aux reflets dorés.

Ce vin présente un joli nez ouvert sur les agrumes et les fruits exotiques. L'attaque en bouche est ample et structurée. Elle est suivie par une tension séduisante apportant fraîcheur et finesse. L'ensemble est accompagné par d'agréables notes florales.

La finale saline ponctue agréablement la dégustation

**CHABLIS 2020**  
vendange manuelle  
Cuvée Antoine

***Médaille Argent Concours vins de Mâcon 2022***  
***Médaille Or Gilbert et Gaillard 2021***

Robe or pâle.

Ce vin présente un joli registre aromatique, on y trouve une dominante de minéralité suivie par un joli fruité sur les agrumes et les fruits exotiques frais. Il s'illustre par un volume et une précision parfaitement maîtrisée rendant l'ensemble particulièrement équilibré.

Ce joli Chablis ciselé conjugue maturité et fraîcheur minérale. On apprécie également sa finale persistante et gourmande

**CHABLIS 2020**

***Guide DVE 2021***

Robe or pâle aux reflets verts.

Le bouquet est complexe, on y découvre des notes minérales associées à une pointe de fruits jaunes (pêches).

Le début de bouche est dynamique et suivi par une belle densité. L'ensemble présente un agréable équilibre entre gourmandise et finesse.

Jolie persistance saline.

**PETIT CHABLIS 2019**

***Guide DVE 2020***  
***Revue Le Point 2020***  
***Sélectionné meilleur par le monopole canadien***

Vin à la couleur jaune pâle.

Le nez très fruité associe les fruits frais (agrumes, fruits blancs) à des notes plus minérales.

Le début de bouche est vif. Cette tonicité est suivie par une bonne structure apportant densité et volume.

La finale délicate conclue agréablement la dégustation. Un vin raffiné et pur.

## **PETIT CHABLIS 2020**

***Médaille Or Gilbert et Gaillard 2021***

***Guide DVE 2021***

Robe or aux nuances dorées.

Le nez est ouvert, il associe des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

Croquant en attaque, ce vin présente un bel équilibre soutenu par une pointe acide apportant relief et fraîcheur.

L'ensemble est très sapide.

Nous vous remercions pour votre fidélité et vous adressons notre amitié.

Jacques et Dany HUGOT