



Die Chablis-Weine werden aus der Chardonnay-Rebe gewonnen. Typisch ist eine blassgoldene Farbe mit grünlichem Schimmer. Die Weine haben ein delikates, mineralisches Bukett. Typisch für den Duft ist der Feuersteingeschmack (Goût de pierre à fusil), die Weine schmecken trotz kräftiger Säure mild und fruchtig, herrührend von den geologischen Schichten der Böden aus Ton- und Kalkmergel. Traditionellerweise reift der Wein in Betonzisternen oder in Stahltanks, und meist reifen nur die grossen Weine über eine kurze Zeitspanne in Barriques. An den Hängen beidseitig des Flüsschens Serein wurden die Gebiete für die kontrollierten Herkunftsbezeichnungen abgegrenzt: Chablis Grand Cru, Chablis 1er cru, Chablis, Petit-Chablis.