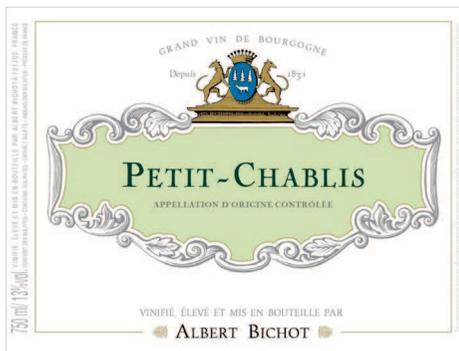


PETIT-CHABLIS



Chablis

La vigne :
 Sols argilo-calcaires
 du Kimméridgien

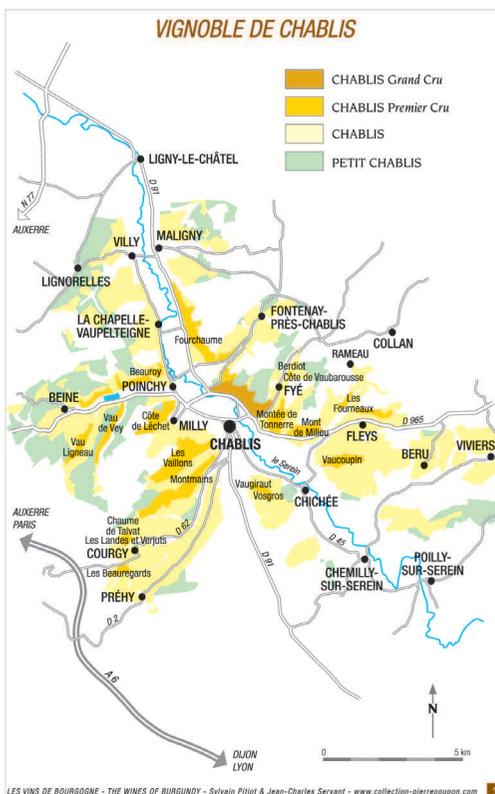
100 % Chardonnay

Vinification :
 En cuves inox (100%)
 15 à 40 jours

AOC Village

Elevage :
 Elevage en cuve inox (100%)
 6 mois
 Sur lies fines

En Bourgogne, dans l'Yonne, les vignes d'appellation Petit-Chablis sont essentiellement situées au Nord et Nord-Ouest de Chablis. Elles sont souvent plantées sur des plateaux ou faibles pentes.



Dégustation

Très frais, il est bien typé avec des notes de pomme, de citron et une belle minéralité. En bouche, il est rond et friand avec une belle nervosité.

Accords mets/vins

Ce vin convient bien en apéritif ou avec des plateaux de fruits de mer.

Service et garde

Servir à une température de 8 à 10°C.

A boire maintenant ou à garder 1 à 2 ans maximum.

