

Petit Chablis

Le Petit Chablis naît sur des sols de type portlandien, plus jeunes que ceux des autres appellations du chablisien. Mais de par sa finesse, sa rondeur matinée de fraîcheur minérale, il a tout d'un grand vin de Bourgogne.

Identification du vin

Appellation : AOC Petit Chablis
Aire de production : Bourgogne
(département de l'Yonne), France
Couleur : Blanc
Cépage : Chardonnay

Vignoble

Provenance : Lieu-dit « sur le bois dessus », sur la commune de Fleys
Surface : 2,1 hectares
Sols : Calcaires sur portlandien
Densité de plantation :
8 300 ceps par hectare
Age moyen des vignes : 15 à 25 ans

Vinification & élevage

Fermentation alcoolique : Maîtrise des températures (entre 16 et 18°C)
Fermentation malo-lactique : 100%
Contenants : Cuves inox
(de 50 à 100 hectolitres)
Élevage : Sur lies, de 10 à 12 mois
Collage : Argile
Filtration : Tangentielle
Stabilisation tartrique :
Gomme de cellulose

Descriptif

Jolie robe or blanc à reflets vert pâle, lumineuse et limpide. Le nez est finement fruité, révélant des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche, vive et légère, se déploie en arômes de type minéral.

Température de service : 12°C
Maturité : Entre 1 et 3 ans

