

# PETIT CHABLIS



## DESCRIPTION

Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 20 communes.

Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne », a réussi à imposer l'image d'un vin blanc sec à la personnalité affirmée : limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

L'Appellation d'Origine Contrôlée « PETIT CHABLIS » a été instituée en 1944.

## CÉPAGE

Chardonnay

## DÉGUSTATION

Très belle robe or blanc aux légers reflets vert pâle. Nez généreux, franc et vif. Ce vin prend toute sa dimension dans l'expression de notes citronnées et de fleurs blanches sur un minéral contenu. L'attaque en bouche est jeune et fringante. Le moelleux est légèrement en retrait face à la vivacité des fruits, citron, pamplemousse, pomme, fougère, se combinent avec du minéral iodé.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10°C et 12°C