

# PETIT CHABLIS

Un vin d'un équilibre surprenant, avec de la richesse, de la fraîcheur et cette légendaire minéralité qui caractérise les grandes années à Chablis.



## DEGUSTATION



Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes. La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes.



Garde de 1 à 3 ans. A boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur. Servir à 10 – 12°C



Suggestions d'accompagnement : Apéritif, Huîtres, Salade de fruits de mer, escargots de Bourgogne, poissons en sauce,..ou encore sur un fromage de chèvre

- Cépage :** 100% Chardonnay  
**Origine & Exposition :** Village de Prény, Exposition Nord-Ouest  
**Terroir :** Portlandien, couche supérieure du Jurassique, Calcaire  
**Age des vignes :** 25 ans  
**Densité de plantations :** 6000 ceps par Hectare  
**Taille :** Guyot double  
**Rendements :** 55 hl/ha  
**Culture :** Raisonnée

## VINIFICATION

- Vendanges mécaniques
- Pressurage direct, débordage statique. Fermentation à température Contrôlée (16-18°C) pour la cuve
- Fermentation alcoolique et Malolactique totale
- Élevage sur lies fines de novembre à mi avril.
- Collage et filtration avant mise en bouteilles.
- La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 10 mois).
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.