



## PETIT CHABLIS



- *Couleur* : Blanc
- *Degré* : 12% vol.
- *Cépage* : Chardonnay
- *Age des vignes* : de 40 à 70 ans !
- *Sol* : datant du Jurassique supérieur, sols argileux du Portlandien, caractéristique des plateaux du chablisien.
- *Vinification* : pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourbage statique de 24 heures. Soutirage et sélection des bourbes fines. Levurage puis fermentation environ 10 jours avec contrôle des températures à 20°C. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et conduite en cuves inox. L'élevage se poursuit quelques mois dans ces cuves. Un léger collage à la bentonite est réalisé afin d'éviter toute casse protéique. Enfin les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.
- *Dégustation* :
  - Aspect visuel : or pâle, reflets verts.
  - Aspect olfactif : Arômes de fruits blancs et jaunes : pêche, poire...
  - Aspect gustatif : bouche fruitée, fraîche et vive.
- *Accords mets et vins* : ce Petit Chablis vif et expressif est idéal à l'apéritif ou encore sur des fruits de mer (huître, moules, bulots, crabes...). Il peut également accompagner des andouillettes ou une choucroute.