

## Fiche Technique

### Petit Chablis

#### L'appellation

Le Petit Chablis est un vin plein de vivacité et de fruit. Les sols contrairement à ceux du Chablis, ne sont pas argilo-calcaires, ni remplis de fossiles marins. Les Petit Chablis sont cultivés sur une aire géologique plus jeune que l'on appelle le Portlandien. Il favorise la production de vins frais à boire jeunes.

#### Cépage

100 % Chardonnay

#### Vinification

Débourbage à froid, puis fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées.

#### Mise en bouteilles

Avril-Mai de l'année suivant les vendanges

#### Potentiel de vieillissement

Notre Petit Chablis est un vin prêt à boire avec une garde de 1 à 3 ans

#### Dégustation

De Couleur jaune pale et aux reflets verts. Le nez offre de jolies notes d'agrumes. La bouche est fraîche et complexe révélant des saveurs de citron jaune. Le Petit Chablis sera accompagner à merveille vos apéritifs entre amis. Petits fours et plateau de charcuterie seront sublimer notre vin.

