



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

PETIT CHABLIS DAME NATURE

Millésime 2019

"Dense et Aromatique"



APPELLATION : Petit Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS SOL : Argilo-calcaire du Portlandien.

DENSITE ET PLANTATION : 6500 pieds /ha.

SITUATIONS ET EXPOSITIONS : Communes de Chablis et de Saint-Cyr-les-Colons. Expositions variées.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 15 ans

MODE DE CULTURE : Agriculture Biologique

VINIFICATION : Débourage statique à froid. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves.

ELEVAGE : Sur lies fines en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2019 DU 25/08/2020
- REF. A

Robe or pâle avec quelques reflets argentés, vin limpide et brillant.

1^{er} nez ouvert présentant les fruits jaunes du verger parfaitement mûrs relevés d'une touche très légèrement épicée.

À l'aération de légères notes minérales se présentent.
Bonne persistance.

Mise en bouche fraîche et minérale avec une grande profondeur et une finale magnifiquement épanouie.

Petit Chablis de densité et d'élégance.

Ce vin est certifié ECOCERT, la culture de la vigne et la vinification respectent les normes de l'élaboration des vins biologiques. Certificat n° : 89/46314/878628

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1^{ER} CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES

www.chablisienne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION