



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 2014

APPELLATION : Petit Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS SOL : Argilo / Calcaire, calcaire dur et fissuré non marneux du Portlandien.

DENSITE ET PLANTATION : 6500 pieds /ha.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 20 ans

MODE DE CULTURE : Agriculture Biologique

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

ELEVAGE : Sur lies fines 6 mois uniquement en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2014 DU
02/07/2015
- REF. A

Robe jaune pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

1er nez avec une expression ouverte sur la réduction minérale.

A l'aération la présentation est plus précise, complexe et plus minérale.

Grande persistance.

Bouche intensément énergétique et minérale présentant parfaitement son terroir calcaire du portlandien, fine acidité et grande longueur.

Un Petit Chablis de grande classe.

Ce vin est certifié ECOCERT, la culture de la vigne et la vinification respectent les normes de l'élaboration des vins biologiques

