



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 2018

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 2018 DU 10/04/2019
- REF. A

Robe or jaune clair avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

1^{er} nez complexe mêlant fruits blancs du verger, notes minérales et florales.

A l'aération, l'ensemble fusionne et devient plus dynamique. Longue persistance.

Belle mise en bouche riche, fraîche et finement tendue, le développement est long, la matière élégante.

Finale « calcaire » longue.

Remarquable Petit Chablis « bio » de terroir.

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

