



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 PAS SI PETIT

Millésime 2015

"Vif et Gourmand"

APPELLATION : Petit Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Calcaire de Portlandien

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Communes de Beines, Béro, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy. Expositions variées.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 15 ans

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

ELEVAGE : Sur lies fines, en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 24/05/2016
- REF. A

Robe or pale, vin limpide et brillant.

1er nez présentant les fruits frais légèrement épicés.

A l'aération, la complexité devient plus grande avec une note florale et de fruits murs.

Bonne persistance.

Bouche pleine avec une très belle texture finement minérale calcaire, maturité fraîche bien présente.

Très beau volume frais et élégant.

Longueur assez remarquable pour un Petit Chablis.

