



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 2017

"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, Bérù, 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 2017 DU 05/04/2018
- REF. A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1er nez assez intense avec des fruits blancs du verger et une légère touche florale.

A l'aération devient plus intense avec belle présence minérale. Bonne persistance.

Mise en bouche fraîche et tendue présentant une belle verticalité accompagnée de fruits blancs et d'une belle minéralité « Portlandienne ».

Bonne longueur minérale calcaire.

Petit Chablis de très belle expressivité.

