



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 2018

"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 2018 DU 11/04/2019  
- REF. A

Robe or jaune pâle, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez élégant présentant les fruits blancs du verger à maturité.

A l'aération, une touche florale blanche complète la palette aromatique.

Bonne persistance.

Mise en bouche ample et structurée avec une fine présentation calcaire.

Beau volume présenté, le grain est fin.

Longueur minérale.

Petit Chablis de grand caractère.

