



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 2019

"Vif et Gourmand"

APPELLATION : Petit Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Portlandien

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Toutes les communes de l'appellation. 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 2019 DU 20/02/2020
- REF. A

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

1^{er} nez ouvert présentant les fruits blancs frais et parfaitement mûrs.

A l'aération, la palette devient fraîchement minérale.
Persistant.

Mise en bouche ample, souple et fraîche avec de la matière.

Beau développement et belle longueur.

La finale est acidulée avec une note minérale.

Petit Chablis avec un beau potentiel d'évolution

