



PETIT CHABLIS

PAS SI PETIT

Vif et Gourmand

MILLÉSIME 2023

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 2023 DU 23/08/2024
- REF.A

Robe or pâle, limpide et brillante.

Le premier nez est expressif sur des notes légèrement fumées, de silex.
Après oxygénation, il s'ouvre sur des notes fraîches d'agrumes, de zeste
de citron vert mêlées à de subtiles notes d'amandes fraîches.

La bouche est énergique, fruitée sur des arômes de citron. L'ensemble
est léger et digeste avec une belle minéralité et quelques amers élégants
en fin de bouche qui apportent de la tension.

La finale est saline et persistante.

Ce Petit Chablis sera idéal en apéritif ou accompagnera à merveille des
huîtres, des plateaux de fruits de mer ou encore des poissons et gambas
à la plancha.

www.chablisienne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODERATION