

Petit Chablis

Petit Chablis

INFORMATION

Appellation : Petit Chablis AOC

Cépage : CHARDONNAY

Alcool : 12,5% VOL

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Ce Petit Chablis, 100% Chardonnay est issu d'une vinification traditionnelle sur lies fines en cuve inox thermorégulée.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface : 10 HECTARES SUR 14

Type de sol : Argilo Calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Ce Petit Chablis, à la robe jaune clair aux reflets verts, est limpide et brillante.

Au palais, l'attaque est riche et aromatique, la construction est équilibrée, tendue et ambitieuse, dévoilant une élégante note minérale à l'évolution.

Nez : Le nez est très agréable dévoilant des notes d'agrumes et des senteurs florales.

Bouche : Au palais, l'attaque est riche et aromatique, la construction est équilibrée, tendue et ambitieuse, dévoilant une élégante note minérale à l'évolution.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10 à 12 °C

Accords mets et vins : Ce Petit Chablis est idéal à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer et des poissons grillés. Il fera merveille avec

Petit Chablis

Petit Chablis

un soufflé au saumon fumé.

- Apéritif
- Huîtres
- Coquillages et crustacés
- Soufflé au saumon fumé
- Tartare de crevettes au citron

Garde : Très facile à apprécier dans sa jeunesse, il peut se garder jusqu'à 3 ans.