

Petit Chablis Vibrant

Petit Chablis

INFORMATION

Appellation : Petit Chablis

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : Toutes les communes de l'appellation

Surface : 5500 à 6500 pieds/ha

Type de sol : Argilo calcaire du portlandien

Climat : Expositions variées

DÉGUSTATION

Œil : Robe or pâle, reflets argents, limpide et brillant

Nez : Premier nez très expressif avec des notes de fruits mûrs (abricot) et un fond plus minéral avec des notes de « pierre à fusil ».

Bouche : En bouche, l'attaque est vive, très fraîche et révèle un vin très juteux avec une belle densité. Élégant et simple.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : apéritif, plancha de crustacés et de poissons

Garde : Vin à déguster dès aujourd'hui ou à conserver entre 12 et 24 mois.

