

# pas si petit

Ce Petit Chablis, qui n'a de "petit" que le nom, est issu d'un terroir argilo-calcaire du Portlandien et de vignes de Chardonnay de plus de 15 ans qui surplombent fièrement le vignoble de Chablis. Il a bénéficié d'un élevage en cuve de plusieurs mois, sur lies fines. C'est un vin gourmand à déguster légèrement frais. Il offre une large palette d'arômes de fruits et une note minérale caractéristique des "grands" Chablis.



**APPELLATION :** PETIT CHABLIS

**CÉPAGE :** CHARDONNAY 100 %

**SOL ET SOUS-SOL :** CALCAIRE DU PORTLANDIEN

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 5 500 À 6 500 PIEDS PAR HECTARE

**SITUATION ET EXPOSITIONS :** COMMUNES DE BEINES, BÉRU, 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**

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 15 ANS

**TAILLE :** GUYOT DOUBLE UNILATÉRALE

**VINIFICATION :** DÉBOURBAGE STATIQUE À FROID AVANT DÉPART EN FERMENTATION. FERMENTATIONS ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE EN CUVE

**ÉLEVAGE :** DURÉE 6 MOIS SUR LIES FINES, EN CUVE