



PETIT CHABLIS

CÉPAGE : 100% Chardonnay

LA PARCELLE :

La parcelle de notre Petit Chablis se trouve sur un plateau situé au-dessus de la commune de Fyé-Chablis. Elle a une exposition Ouest et les vignes ont une moyenne de 10 ans. Elle est conduite en Guyot Double et vendangée à la machine.

SOL ET SOUS-SOL :

De type PORTLANDIEN, le sous-sol renferme plus de calcaires durs et compacts que d'argiles. Il ne présente aucun fossiles conférant aux vins provenant de ces sous-sols plus de fruit et de souplesse. Le sol de cette parcelle est caillouteux et léger.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/ha

VINIFICATION & ELEVAGE:

Après un pressurage lent à l'aide d'un pressoir pneumatique, nous effectuons un débouillage statique à froid pendant environ 12h. La fermentation alcoolique de fait en cuve inox thermo-régulée avec des levures sélectionnées et sans enzymage.

Par la suite, nous faisons faire la fermentation malo-lactique à notre Petit Chablis afin de baisser l'acidité et de le stabiliser. Il est ensuite élevé sur lies en cuve inox pendant 6 mois afin de conserver toute la fraîcheur de son cépage, le Chardonnay.

Après un collage (bentonite et colle de poisson) et une filtration tangentielle, nous effectuons un passage au froid avant la mise en bouteilles. L'ensemble du processus se passe donc dans nos caves.

DÉGUSTATION :

Notre Petit Chablis possède une attaque franche due à la jeunesse des vignes. Il a un beau fruité avec un petit côté acidulé propre à l'appellation. C'est un vin harmonieux et bien équilibré. Une bonne entrée en matière des vins de notre domaine.

ACCORDS METS/VIN :

Facile à déguster, il ira à merveille pour l'apéritif mais conviendra très bien avec des charcuteries, des escargots ou bien encore le fameux jambon persillé.

GARDE : de 2 à 3 ans