



Domaine du Chardonnay

PETIT CHABLIS

Surface : 10 ha 30

Production : environ 80 000 bt/ an

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol : plateau argilo-calcaire (portlandien)

Vinification : Fermentation alcoolique contrôlée,
Elevage sur lies en cuve thermorégulée 6-10 mois,
collage et filtration.

Notes de dégustation : robe jaune claire, nez fruité sur
des notes citronnées. En bouche, l'attaque est vive et
fraîche aux arômes acidulés intenses.

Accompagnement : à boire en apéritif ou avec des fruits
de mer.

Conseil de conservation : vin à boire dans sa jeunesse,
1 ou 2 ans maximum.

Service : entre 10-12° C

