

Petit Chablis 2022



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 32 ans. 0.61 ha. 60 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves inox.

Analyse: Alcool : 12,19 vol.
Ac. Totale: 4,75 g/l.
Sucres : 0,80 g/l.

Évolution : à déguster à partir de 2022. Apogée 2024.

Accords mets-vins : 10-12°C.

Escargots, huîtres, poissons (truite, sandre).

Dégustation : Robe jaune pâle reflets or

Le nez est puissant, sur les fruits jaunes frais, avec de notes d'épices et minérales

La bouche est riche et ronde, on retrouve les fruits jaunes avec une belle persistance

A déguster sur des saints jacques persillés.