



### Classification :



Village

**Région :** Le Chablisien

**Cépage :** Chardonnay



**Température de service :**  
10-12°C

**Durée de conservation :**  
5 ans

## Petit Chablis (Blanc)

*Le Chablisien - Chardonnay*

### *Origine*

Situés sur la commune de Lignorelles, les Petit Chablis du Domaine bénéficient de sols et d'une exposition idéale, tous en coteaux.

Nos vignes ont entre 25 et 30 ans, taillées en guyot simple et double.

### *Vinification*

Nous exploitons 5,5 ha de Petit Chablis sur lesquels nous maîtrisons les rendements. La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 10 mois). Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

### *Notes de dégustation :*

Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes : nous venons d'ouvrir une bouteille de Petit Chablis ! La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes.

### *Mets d'accompagnements*

Ce vin se déguste à l'Apéritif (avec ou sans gougère), en entrée, avec vos huîtres et crustacés ou encore sur un fromage de chèvre frais.