

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Petit Chablis

Appellation: AOC Petit Chablis

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Fontaine Jean Fourtier sur la commune de Lignorelles

Surface: 2,20 Ha

Densité de Plantation: 7300 pieds/Ha

Rendements: 60 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 6 - 7 ans

Sols: Argilo-sableux et calcaires

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: 150 jours

Levures: Naturelles

Maîtrise des Température: environ 20°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: Cuves Inox (90 hl)

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 7 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite et colle de poisson

Filtration: Membrane 1,2µm a la mise

Passage au froid: oui

DESCRIPTIF:

Comme un vin monopolistique ce petit est issu d'une grande terre de 2,20 hectares. Un élevage de six mois de cuve en inox lui conserve cette fraîcheur d'agrumes à nul autre pareil. Celle d'un chardonnay libre dans son expression.

« L'effet Millésime » 2009 : Avec sa robe jaune aux reflets argentés ce vin tire l'œil de dégustateur. Les parfums s'emballent, mêlant agrumes et la délicatesse aubépine. L'entrée en bouche est douce et libère déjà une matière qui conserve la minéralité une fois la première gorgée avalée. Une bouteille qui fait la juste balance entre la fraîcheur du terroir de Lignorelles et la chaleur du millésime.

Température de service: 10°C

Vieillessement: à boire dans les 1 à 3 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,64 %vol.

Acidité totale: 3,56g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 0,50g/l

