

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: 29 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 : 6 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 » 2008 : Avec ses senteurs printanières uniques de Coucou (la fleur jeune des talus) et une minéralité qui ne se confond pas avec la vivacité, cette bouteille vous fera « frissonner » de plaisir. Et fera le ravissement d'un fromage de chèvre frais relevé de fleur de sel.

Température de service: 10°C

Vieillessement: à boire dans les 1 à 3 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,20 %vol.

Acidité totale: 5,28g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 0,60g/l

