

### 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:** 3 Ha

**Densité de Plantation:** 7300 pieds/Ha

**Rendements:** 45 Hl/Ha

**Age moyen des vignes:** 6 - 7 ans

**Sols:** Argilo-sableux et calcaires

### FERMENTATIONS:

**Durée de fermentation:** 120 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

**Filtration:** Kieselgur Terre Blanche

**Précipitation Tartrique:** stable

### DESCRIPTIF:

Comme un vin monopolistique ce petit est issu d'une grande terre de 3 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* » 2013: « Le vin de fruit » La robe semble taillée dans un or liquide aux reflets gris. Le nez finement « huitré » glisse vers une bouche marine qui tient une saveur saline avec un plaisir sans fard. Un vin de plaisir pour les amis qui aiment partager le vin.

**Température de service:** 10°C

**Vieillessement:** à boire dans l'année

### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 11,80 %vol.

**Acidité totale:** 3,99g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 1,3 g/l

