

« A fleur de fruit »

### 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:** 4 Ha

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

**Rendements:** 32 Hl/Ha

**Age moyen des vignes:** 10 - 15 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 4 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 » 2017 : Une parure d'or vif guide un parfum explosif de coucou des talus. Son volume de jus perlant offre une gourmandise large au fruit jaune mûr pour une finale sur le zest de pomelos.

**Température de service:** 10°C

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

### DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2017

**Degré alcoolique:** 12,20 %vol.

**pH:** 3,33

**Acidité totale:** 3,65 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 1,1 g/l

