

« 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:** 38 Hl/Ha

**Age moyen des vignes:** 15 ans

**Sols:** Argilo-sableux et calcaires

### FERMENTATIONS:

**Durée de fermentation:** environs 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 :** 10 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* » 2019 : Élégamment parfumé des fleurs des près on se promène nez en l'air comme une papillon fleurant le pollen. Son début de bouche rond glisse vers une texture riche du jus « coquille » d'huitre du Chablis. Vous pouvez déjà mettre une seconde bouteille au frais...

**Température de service:** 10°C

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

### DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2019

**Degré alcoolique:** 13,05 %vol.

**pH:** 3,26

**Acidité totale:** 4,44 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 2,1 g/l

