



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

## PETIT CHABLIS VIBRANT

Millésime 2019

"Vif et Fougueux"

APPELLATION : Petit Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Portlandien.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Toutes les communes de l'appellation. Expositions variées.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 15 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

ELEVAGE : Sur lies fines, en cuve.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2019 DU 18/06/2020  
- REF A

Robe or pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez ouvert présentant les fruits blancs parfaitement murs accompagnés d'une note florale complexe.

A l'aération, la fraîcheur minérale devient plus éclatante avec une touche d'épices légères.

Très persistant.

Mise en bouche fraîche, légère, élégante et finement ciselée avec un fruit d'une grande pureté.

Longue finale désaltérante, finement minérale et complexe.

Cuvée de Petit Chablis de plaisir et de structure.

