



## PETIT CHABLIS – FICHE TECHNIQUE

**Appellation** : Petit Chablis

**Cépage** : 100 % Chardonnay

**Sol** : argilo-calcaire

**Sous-sol** : Portlandien

**Exposition** : Sud-Est et Sud-Ouest

**Superficie** : 6,60 hectares

**Age de la vigne** : 4 à 24 ans

**Vendanges** : vendanges mécaniques,  
du 5 au 13 septembre 2022

**Vinification** : fermentations alcoolique et malolactique ; vinification  
et élevage en cuves inox thermorégulées

**Vignes** : certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3

**Mise en bouteille** : janvier 2023

**Viellissement** : prêt à boire ou attendre 1 à 2 ans.

**Dégustation**: robe jaune pâle, belle brillance avec des notes de  
fleurs blanches et d'agrumes. Bouche fraîche à dominante  
minérale, vin léger avec une agréable finale.

**Accord mets et vins**: apéritif, charcuterie, crustacés, fruits de mer,  
poissons.



---

Domaine Chevallier

SARL Domaine Chevallier Céline 6 Rue de l'Ecole 89290 MONTALLERY

☎ : + 33 3 86 40 27 04

@ : [contact@chevallier-chablis.com](mailto:contact@chevallier-chablis.com) / <https://www.chablis-chevallier.com>