



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 13 au 23 septembre 2023

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

Vignes : certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3

Mise en bouteille : juillet 2024

Vieillessement : 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 / <https://www.chablis-chevallier.com>