

## Petit Chablis



### La vigne :

- **Cépage** : 100% Chardonnay
- **Sol** : Argilo calcaire (Portlandien)
- **Surface exploitée** : 12.7 hectares
- **Densité de plantation** : 6650 pieds/ha
- **Situation & exposition** : Plateaux - Commune de Beine, Rive Gauche
- **Age moyen des vignes** : 15 ans
- **Rendement** : 50 hectolitre / hectare selon les années
- **Mode de culture** : certifiée HVE niveau 3. Culture raisonnée, désherbage mécanique. Taille en guyot éclaté.



### Vinification:

- **Elevage** : 6 à 8 mois, 90% en cuve inox & 10% en fût de chêne.
- **Vinification** : Traditionnelle, fermentation à 18°C
- **Production** : Environ 70 000 bouteilles / an selon les années.



### Dégustation :

- **Accord des mets** : Idéal à l'apéritif, avec du fromage de chèvre, du saucisson sec, des huîtres ou des fruits de mer.
- **Conservation & Dégustation** : à 12°C
- **Potentiel de garde** : 5 ans

