

# Domaine de la Motte

FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE

## 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 :** 20 ans
- **Rendement :** 50 hectolitres / hectare selon les années
- **Mode de culture :** certifiée HVE niveau 3. Culture raisonnée, désherbage mécanique. Taille en guyot éclaté. Vendange mécanique.



### Vinification:

- **Elevage :** 12 à 15 mois en cuve inox et en fut 228 litres.
- **Vinification :** Traditionnelle, fermentation à 18°C
- **Production :** Environ 100 000 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

