

## Petit Chablis

---

Le Petit Chablis naît sur des sols de type portlandien, plus jeunes que ceux des autres appellations du chablisien. Mais de par sa finesse, sa rondeur mâtinée de fraîcheur minérale, il a tout d'un grand vin de Bourgogne.

---

### Identification du vin

**Appellation :** AOC Petit Chablis  
**Aire de production :** Bourgogne (département de l'Yonne), France  
**Couleur :** Blanc  
**Cépage :** Chardonnay

### Vignoble

**Provenance :** Lieu-dit « sur le bois dessus », sur la commune de Fleys  
**Surface :** 2,1 hectares  
**Sols :** Calcaires sur portlandien  
**Densité de plantation :** 8 300 ceps par hectare  
**Age moyen des vignes :** 15 à 25 ans

### Vinification & élevage

**Fermentation alcoolique :** Maîtrise des températures (entre 16 et 18°C)  
**Fermentation malo-lactique :** 100%  
**Contenants :** Cuves inox (de 50 à 100 hectolitres)  
**Élevage :** Sur lies, de 10 à 12 mois  
**Collage :** Argile  
**Filtration :** Tangentielle  
**Stabilisation tartrique :** Gomme de cellulose

### Descriptif

Jolie robe or blanc à reflets vert pâle, lumineuse et limpide. Le nez est finement fruité, révélant des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche, vive et légère, se déploie en arômes de type minéral.  
**Température de service :** 12°C  
**Maturité :** Entre 1 et 3 ans

