Petit Chablis
2024

Le Vin

Appellation : AOP Petit Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Plateaux Argilo-Calcaires de Chichée
Cépage : Chardonnay (100 %)
Couleur : Blanc
Sol/Sous-sol : Kimméridgien
Densité de plantation :
6500 pieds / hectares
Rendement : 25 Hl/Ha
Age moyen des Vignes : 15 ans
Surface cultivée : 0 hectares 70
Taille : Guyot simple
Vendanges : mécaniques,
le 24 septembre 2024
Certification : HVE

Le millésime

L'année 2024 aura été marquée par une météo très capricieuse dans le Chablisien. En mars, on enregistre des records de précipitations ; en avril, les gelées de printemps ont un impact limité mais un orage de grêle balaye 1/3 du vignoble début mai. L'humidité continue favorise les foyers de Mildiou qui altèrent le potentiel de récolte.

Le mois d'août (plus sec et ensoleillé) permet de stabiliser sa progression mais les vendanges seront aussi maussades que la météo de septembre.

A l'issue de cette éprouvante campagne viticole, les rendements n'excèdent pas ½ récolte et les 2024 sont minéraux, cristallins, typiques sur des notes d'agrumes et de fruits blancs.

Dégustation
Vif et Gourmand

Vin produit sur une surface de 70 ares.

Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Implantée sur les plateaux du Portlandien, cette appellation constitue la base de la hiérarchie des vins de Chablis.

Vif, pur, cristallin, frais, fruité (arômes de fruits à chair blanche) et minéral à la fois, le Petit Chablis accompagne parfaitement vos plateaux de fruits de mer et entrées de poisson, mais ouvre également l'appétit par sa fraîcheur servi à l'apéritif.

A boire dans les 3 ans.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.