



PETIT CHABLIS 2020

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 : 27 Hl/Ha
Age moyen des Vignes : 12 ans
Surface cultivée : 0 hectares 70
Taille : Guyot simple
Vendanges : mécaniques,
le 31 août 2020
Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Un hiver doux et humide conditionne un débourrement précoce.

Au moment où les français entrent en confinement, les vignerons se lèvent la nuit pour combattre les gelées de printemps (de fin mars à début avril puis les 11 et 12 mai) qui touchent fortement les fonds de vallées.

Puis l'été chaud et sec restreint également les rendements.

Le millésime 2020 est remarquable par sa précocité, ses faibles rendements, mais également par un certain classicisme. Les vins allient équilibre et fraîcheur caractéristiques des Chablis.

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 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.

