



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 : 60 Hl/Ha
Age moyen des Vignes : 15 ans
Surface cultivée : 0 hectares 70
Taille : Guyot simple
Vendanges : mécaniques,
le 30 août 2025
Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Après un net déficit en pluie de février à juillet, un débourrement très précoce et une canicule en août, c'est un épisode intense de pluie mi-août qui va relancer les maturités et dicter la date de départ en vendanges.

Afin de préserver la qualité de la récolte (état sanitaire des raisins) et conserver le meilleur potentiel aromatique, nous avons débuté ces vendanges mécaniques fin août.

Ainsi le millésime 2025 allie un caractère vif, frais et fruité soutenu par une acidité structurante. Ce millésime équilibré présente un beau potentiel de garde.

PETIT CHABLIS 2025

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.

