



PETIT CHABLIS 2022

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 : 68 Hl/Ha
Age moyen des Vignes : 14 ans
Surface cultivée : 0 hectares 70
Taille : Guyot simple
Vendanges : mécaniques,
le 8 septembre 2022
Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 était très attendu après une année 2021 compliquée et il a tenu toutes ses promesses.

Un mois de mai chaud favorise une évolution rapide de la végétation et une belle floraison annonciatrice d'un millésime précoce. La sécheresse estivale contribue au maintien d'un excellent état sanitaire mais certaines parcelles (plus jeunes) souffrent de ce manque d'eau.

Des pluies providentielles en août offrent au millésime 2022 un bel équilibre entre richesse en sucre et acidité.

Alliant concentration et vivacité, les arômes de fruits frais caractérisent ce millésime très équilibré, déjà gourmand sur la jeunesse.

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.

