



PETIT CHABLIS 2024

Récolté en général sur les plateaux, il est produit sur un sous-sol un peu argileux, ce qui donne un vin tendre et léger, mais relativement sec.

Un vieillissement prolongé ne ferait que lui faire perdre ses caractères de jeunesse. Il peut vieillir 2 à 5 ans.

Millésime 2024 : Hors norme, la météorologie 2024 a nécessité une veille constante, un travail acharné et des compromis jusqu'aux vendanges. Il a fallu être agile et confiant, pour ne rien lâcher jusqu'aux derniers jours.

Les vins se caractérisent par une belle fraîcheur aromatique. Aux notes d'agrumes et de fruits blancs se mêlent de délicates notes florales. Leur bouche légèrement acidulée est particulièrement plaisante avec une finale saline et minérale très agréable.

* **Cépage :** Chardonnay

* **Géologie & Sols :** Argilo-calcaire

* **Vignes :** 30 ans. 60hl / ha.

* **Teneur en alcool :** 12,50vol.

* **Vinification :** Vinification et élevage 100% en cuves inox.

* **Evolution :** à déguster à partir de 2026, une garde 5 ans.

* **Accord mets-vins :** 12-14°C. Huitres, fruits de mer, charcuteries, escargots.

*Notes de dégustation :

Robe : jaune clair avec reflets verts.

Nez : association floral et fruité sur des notes minérales.

Bouche : croquante sur le fruit, attaque généreuse avec une finale plus vive et minérale.

Il peut se boire à toute heure de la journée et sera apprécié en apéritif ou lors d'un Lunch. Il s'associe parfaitement avec les charcuteries et beaucoup de plats cuisinés. Il est à consommer entre 10 et 12°C.

