



Petit Chablis 2023

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 2023 : Grâce à une fin de saison très chaude et ensoleillée, les raisins ont atteint une maturité parfaite. Les vins présentent d'intenses notes aromatiques de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot...), avec parfois quelques nuances de fruits secs et d'épices douces. Leur bouche est ample et corpulente, d'une indéniable fraîcheur et d'une remarquable longueur. 2023 satisfera les amateurs les plus exigeants.



* **Cépage :** Chardonnay

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

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

* **Teneur en alcool :** 13,00%

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

* **Evolution :** à déguster à partir de 2024, 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.

DOMAINE
Hamelin