

Petit Chablis 2018

Appellation d'Origine Protégée

Créée en 1944

Env. 800 ha en production

Rendement limité à 60 hl/ha.

Situation : principalement en haut de côte
ou sur les plateaux

Géologie : Portlandien

Cépage : Chardonnay

Elevage : cuves inox

12% vol.

Notre production : 12 ha

Climats : Côte de Fasse, Envers de Talvat, Beaumont,
Vignes de Fasse, Vallée Missigile, Chatillon, Cotât Topart,
Sur Savant, Sur Vau Ligneau, Le Haut du Vau Sendrier,
Sur Mont le Vau



Gilbert & Gaillard International Challenge 2019

Medaille d'or

Note : 87 : 100



Domaine de la Côte de Fasse Millésime - 2018

Vin blanc sec - Petit Chablis

Note : 87/100

Dégustation : année 2019

Robe jaune clair, reflets verts. Nez prometteur, fine présence minérale et florale, fond fruité. Bouche équilibrée, souple, fraîche, dont la délicieuse matière mûre et charnue offre ses parfums longuement et généreusement. Du bonheur, bon vin.

FR



Vin frais d'une belle vivacité, plaisant et fruité. A boire jeune, une maturité de 2 ans est idéale

A déguster entre 12 et 13°C

Se boit volontiers à l'apéritif.

A déguster avec des gougères, crustacés, viandes blanches, fromages de chèvre...