

Petit Chablis

Appellation d'Origine Protégée

In 1944 eingeführt

Produktionsfläche : 800 ha

Ernte : 60 hl/ha.

Lage : An dem oberen Teil der Hängen oder auf der Hochebene

Geologie : Portlander Boden

Rebsorte : Chardonnay

Weinreife : in Edelstahltank auf Weintrub, 6 bis 12 Monate

12% vol.

Unsere Produktionsfläche : 14 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, Sur le Bois de Talvat, Le Haut du Vau Sendrier

Medallien :



Goldmedallie - Petit Chablis - Jahrgang 2022 : Note 86/100

« Hellgold, schimmert hellgrün. Nase mit weissen Früchten, Zitrus, würzig. Im Mund ist er genau so fruchtig wie in der Nase, mineralisch am Ende. Mit Meeresfrüchten trinken. »

Goldmedallie - Petit Chablis - Jahrgang 2019 : Note 89/100

« Hellgoldene Farbe, glänzend. Nase mit klarer Steinmineralität, Trocken, Zitrusfrüchte. Einhüllender Mund, grosszügig, langgestreckter, reifer Duft. Ausgewogenheit zwischen Mineralität, Blüten und Früchten. Petit Chablis voll und kräftig »

Goldmedallie - Petit Chablis - Jahrgang 2018 : Note 87/100

« Hellgelbe Farbe, grüne Reflexe. Vielversprechende Nase, feine mineralische und florale Präsenz, fruchtiger Hintergrund. Ausgewogener, geschmeidiger, frischer Gaumen, köstliche reife, duftet lange und großzügig. Klasse, guter Wein »

Guide Hachette 2021 * : Petit Chablis - Jahrgang 2018

« Verführerisch mit seiner gelben Farbe und grünen Reflexen. Sehr fruchtig. Aromen von Pfirsich und weissen Blüten. Eine Explosion von Früchten, sehr frisch im Mund. »



Guide Hachette 2019 ** : Petit Chablis – Jahrgang 2015

« Dieser Wein hat alles, ganz im Stil des Jahrgangs. Eine intensive Nase mit köstlichen Aromen von Honig und gelben Früchten. Ein aromatischer Reichtum, der sich im Mund fortsetzt»

Frischer Wein mit temperament, köstlich, sehr fruchtig. Man trinkt ihn jung, am besten ist er im Alter von 2 bis 3 Jahren

Serviertemperatur : zwischen 12 und 13°C

Wein für den Aperitif. Seine frische begleitet mit Leichtigkeit die typischen Burgunder Käsewindbeutel « Gougères », Krebse, weisse Fleischsorten, Ziegenkäse ...