

Petit Chablis

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, sur lie fine entre 6 à 12 mois

12% vol.

Notre production : 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



Récompenses :



Médaille d'or - Petit Chablis - Millésime 2022 : Note 86/100

« Robe jaune d'or pâle, reflets vert clair. Nez de fruits blancs, de fleurs, touches d'agrumes, de poivre blanc. Bouche tendue, conforme au nez, délivrant de légères notes boisées et une salinité minérale en finale. A boire sur des fruits de mer »

Médaille d'or - Petit Chablis - Millésime 2019 : Note 89/100

« Robe or clair, brillante. Nez à la minéralité pierreuse nette, fruits secs et agrumes en complément. Bouche enveloppante, aux parfums mûrs généreux, allongés. Equilibre entre la minéralité, les fleurs et les fruits. Petit Chablis complet et vaillant. »

Médaille d'or - Petit Chablis - Millésime 2018 : Note 87/100

« 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. »

Guide Hachette 2021 * : Petit Chablis - Millésime 2018

« Séduisant dans sa robe jaune à reflets verts, ce petit-chablis est bâti sur le fruit. Le nez est révélateur avec ses arômes de pêche et de fleurs blanches. La bouche s'ouvre sur la fraîcheur du fruit, ...»

Guide Hachette 2019 ** : Petit Chablis – Millésime 2015

« Elle a tout pour plaire cette cuvée 2015, bien dans le style du millésime. Un nez intense avec des arômes gourmands de miel et de fruits jaunes. Une richesse aromatique qui se prolonge dans une bouche ... »

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...