

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 : Portlandien

Rebsorte : Chardonnay

Weinreife : in Edelstahltank

12% vol.

Unsere Produktionsfläche : 13,5 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 :



Gold Medaille - 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 »

Gold Medaille - Petit Chablis - Jahrgang 2019

Note 89/100

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

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 ... »

Guide Hachette 2021 * : Petit Chablis - Jahrgang 2018

« Attraktiv in seiner gelben Farbe mit grünen Reflexen. Dieser Petit Chablis basiert auf der Frucht. Nase mit Aromen von Pfirsich und weißen Blüten. Der Mund beginnt mit der Frische der Frucht ...»



Frisch und fruchtiger Wein .Man trinkt ihn jung, am besten ist er im Alter von 2 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 ...