



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

## PETIT CHABLIS PAS SI PETIT Millésime 2013



### "Vif et Gourmand"

Appellation : Petit Chablis

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Calcaire de Portlandien

Densité et plantation : 5500 à 6500 pieds hectare

Situation et exposition : Communes de Beine, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy. Expositions variées.

Age moyen des parcelles : 15 ans

Taille : Guyot double unilatérale

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 6 mois sur lies fines, en cuve.

Note de dégustation du millésime 2013  
du 22/09/2014, Ref.A

Vin brillant, vert très pâle.

Nez frais de Chèvrefeuille au départ, évoluant vers l'orange .

En bouche le goût du citron vert dominant confère à ce vin une fraîcheur instantanée.

Cette fraîcheur est vite tempérée par une belle amertume positive ainsi qu'une grande salinité, signant ses origines chablisiennes.

La finale s'allonge sur des notes de zestes d'agrumes.

Ce vin jeune et frais peut s'apprécier de suite en apéritif ou sur des fruits de mer.

Après quelques mois de repos en bouteilles, il sera moins fougueux et accompagnera tous les poissons grillés.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1ER CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES

Safra 2013. Jantar no Luigi Pietro Emporium Vino em 22/09/2015.