



Petit Chablis, Blanc, 2023, Domaine Alain Mathias

AOC Petit Chablis, Bourgogne, France

LE MILLÉSIME

2023 a réuni toutes les conditions climatiques pour que la vigne s'épanouisse et donne en septembre une belle et généreuse récolte ! Un millésime tout en fruit et rondeur, agréable dès maintenant mais qui révélera toute sa complexité au fil du temps en bouteilles...

SITUATION

Villy, Lignorelles

TERROIR

sols argileux datant du Jurassique supérieur

À LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.
Vendange mécanique.

VENDANGES

12/09/2023

VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité.
Débourbage statique de 24 heures. Soutirage et sélection des bourbes fines. Levurage puis fermentation environ 10 jours.
La dégradation malolactique s'enclenche naturellement et est conduite en cuves inox.

ÉLEVAGE

L'élevage se poursuit 18 mois en cuve, ce qui permet d'obtenir un vin suffisamment stable qui ne nécessite pas de collage ni de filtration.
La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au domaine.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 10000 bouteilles
Superficie du vignoble: 1.3 ha
Rendement: 60 hL/ha
Âge moyen des vignes: 25 ans

SERVICE

11-13°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe or pâle, reflets verts.
Au nez, arômes de fruits blancs et jaunes : pêche, poire...
Bouche fruitée, fraîche et vive.



ACCORDS GOURMANDS

Ce Petit Chablis vif et expressif est idéal à l'apéritif ou encore sur des fruits de mer (huître, moules, bulots, crabes...). Il peut également accompagner des andouillettes ou une choucroute.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer