



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Petit Chablis
Blanc

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Terroir de Préhy au sud-ouest du vignoble de Chablis. Exposition nord-ouest.

TERROIR

Portlandien, Argilo-Calcaire.

A LA VIGNE

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturelles.

Cépages : Chardonnay 100% - **Age moyen des vignes :** 25 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Rendement : 55 hL/ha - **Volume de production :** 75 / Hl

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débourageage à froid. Levures naturelles. Fermentations alcoolique et malolactique totales à température contrôlée -16-18°C- ;
- Élevage 100% cuve inox sur lies fines de novembre à mi avril ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille ;
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

Teneur en alcool : 12.2 % vol. - **Sucre résiduel :** 1.00 g/l

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes. La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes.

Potentiel de garde : A boire dans l'année, 2 à 3 ans

ACCORDS METS-VINS

En apéritif, avec des huîtres, avec une salade de fruits de mer, des escargots de Bourgogne, fromage de chèvre frais. Servir à 10-12°.

SPÉCIFICATIONS

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

