
DOMAINE DES MARRONNIERS



Petit Chablis

Cépage

Chardonnay



Terroir

Argilo-calcaire, appartient géologiquement au jurassique et le kimméridgien est l'étage le plus représenté.

Elevage

De la vigne au vin : fermentation alcoolique et malo lactique en flore indigène régulée entre 20° et 22°C, élevage de 12 mois en cuve inox sur lies fines.

Dégustation

D'une belle robe or pâle avec ses reflets verts, le Chablis est doté d'un nez puissant, iodé et frais, floral et minéral caractérisé par les notes d'amande et de noisette fraîches, d'agrumes et de fleurs blanches.

La bouche est équilibrée, à l'attaque charnue. L'évolution et la fine sont plus nerveuses, prenant un caractère acidulé. Une finesse mise en relief par sa grande fraîcheur... Des senteurs de pêche blanche viennent sublimer la minéralité bien présente.

Si la trame acide caractérise des vins de Chablis est bien présente, elle ne domine pas. Ce Chablis a été élevé en cuve inox, élevage privilégiant le terroir, la fraîcheur et la vivacité.

Accord Mets-Vin

Ce vin accompagnera parfaitement lors de vos apéritifs partagés entre amis mais également avec un poisson et des viandes blanches.

Servir entre 12° et 14°C pour un vin jeune et entre 14° et 16°C pour un vin plus mûr.

Garde

Convivial, ce vin de tous les instants à une garde conseillée de deux à quatre ans