



Olivier Tricon

CHABLIS



PETIT CHABLIS

Les vignes de l'appellation **Petit Chablis**, se trouvent de chaque côté du Serein sur les plaines. Le Petit Chablis est un vin emblématique par sa vivacité et sa légèreté.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : 100 % Chardonnay

Terroir : Portlandien

Exposition : sud / sud-est

Âges des vignes : 20 ans

Vinification : doux pressurage, sélection des jus, fermentation alcoolique, fermentation malolactique, clarification, élevage en cuve inox pendant 9 mois, filtration.

CARACTÈRE DU VIN

Sa robe or aux reflets verts et son bouquet minéral révèlent un Petit Chablis typique de son appellation. En bouche des fruits blancs, de la fraîcheur et de la tension. Ce vin accompagne à merveille : andouillettes, charcuteries, gougères, poissons grillés, fruits de mer.

RÉCOMPENSES

Millésime 2018 : • 1 étoile «vin très réussi», Guide Hachette 2021



Température
de service :
10°C



Garde du vin :
1 à 3 ans