

## Petit Chablis 2023



**Cépage :** Chardonnay.

**Géologie & Sols :** Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

**Vignes :** 34 ans. 0.61 ha. 60 hl / ha. Guyot double.

**Vinification :** Vinification et élevage 100% en cuves inox.

<b>Analyse:</b>	Alcool :	12.05 vol.
	Ac. Totale:	3.11 g/l.
	Sucres :	0.7 g/l.

**Évolution :** à déguster à partir de 2024. Apogée 2026.

**Accords mets-vins :** 10-12°C.

Escargots, huîtres, poissons (truite, sandre).

**Dégustation :**

La robe est jaune pâle reflets verts.

Le nez est fin et puissant à la fois sur les fruits jaunes frais. La bouche est fraîche et vive avec des notes de pêche blanche et d'agrumes.

A déguster sur un saumon sauce hollandaise