



JEAN DURUP



## A.O.C Petit Chablis

**Note Générale :** Vin blanc sec léger et fruité.

**AOP :** Chablis

**Alc/vol :** 12,5 %

**CEPAGE :** Chardonnay

### CONDITIONS CLIMATIQUES :

Récolté à parfaite maturité et pressé immédiatement.

VINIFICATION : Après débourage, les vinifications (fermentations sous contrôle de température) se font dans des cuves en fibres de verre ou en acier inoxydable pour conserver au vin son caractère naturel.

### ELEVAGE :

Le bois n'est pas utilisé afin de demeurer proche du terroir et des arômes traditionnels des vins de Chablis. L'objectif est de conserver le caractère naturel du vin issu de nos terroirs sans apport étranger.

### TERROIR :

Les Petits Chablis des domaines sont produits sur un peu plus d'une vingtaine d'hectares. Les vignes représentatives de cette appellation ont une moyenne d'âge de 25 à 30 ans.

### COMMENTAIRE :

Le Petit Chablis est un vin frais agréable, typé avec une minéralité bien présente et des arômes floraux. Il a une bonne attaque accompagnée d'une persistance aromatique en bouche importante pour cette appellation.

### CONSEILS :

Il s'exprimera très bien, seul en apéritif ou avec de la charcuterie, des fruits de mer, du poisson ou des fromages de chèvre secs.

### GARDE :

Contrairement à une certaine idée reçue, le Petit Chablis, qui possède une bonne acidité, a la capacité de conserver sa fraîcheur durant de nombreuses années. Ce n'est pas forcément un vin à consommer rapidement comme on le pense très souvent.