



RÉGNARD

Fondé en 1860

« Parce que les plus grands vins se suffisent à eux mêmes »

Nous vinifions chaque vin le plus naturellement possible dans le respect de la typicité du terroir.

Petit Chablis 2018

APPELLATION

Vin regorgeant de fraîcheur, de vivacité et de fruits. A boire jeune, quand il développe des arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine), de fruits printaniers (pêche, abricot, pomme verte...). En bouche, des vins friands, vifs et alertes développant souvent un goût d'amande.

MILLESIME

Après un début d'année pluvieux, le printemps a été estival avec un ensoleillement au dessus des normales et des pluies très rares. La tendance s'est poursuivie avant les vendanges avec un été chaud et très sec, de quoi permettre aux raisins de bien terminer leur maturation.

NOTRE TRAVAIL

Vendanges manuelles et mécaniques puis fermentations alcoolique et malolactique en cuves en inox. Clarification par collage avant mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Robe or brillante très claire aux reflets dorées. Le nez est expressif révélant la minéralité du Petit Chablis, on retrouve également des notes florales.

Une bouche ronde, fraîche avec une petite acidité et portée sur le fruit.

Petit Chablis

Situation : Autour de Chablis

Superficie : 475 hectares

Sols : calcaires du portlandien

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 25 ans

Couvrant une aire de près de 800 hectares, ce vignoble se trouve

localisé sur les plateaux et les anciennes pentes boisées. Il est caractérisé par un sol calcaire du massif du Portlandien. Ce sol, contrairement à celui de Chablis, ne comprend ni argile, ni fossiles marins, favorisant ainsi la production de vins très frais à boire jeunes.



RÉGNARD
Chablis