



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

## **Petit Chablis A.O.C. – Château de Maligny**

### **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 :**

Vin blanc sec, frais et fruité.

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.

### **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.