VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

EXPRESSION & ORIGINE

Petit Chablis

2024

Un vin agréable, fruité, vif et léger, prêt à boire jeune.

Dégustation

Dès le premier nez, c'est un caractère gourmand, riche, qui explose et surprend. En bouche une attaque riche et un fruit superbement équilibré par une belle tension qui pousse à vérifier l'étiquette et valider qu'il ne s'agit «que» d'un Petit Chablis. Une longueur peu commune et une structure de fraicheur qui soutient la dégustation pendant encore de longues secondes. Vin de plaisir par excellence.

Accords

Il s'apprécie très bien avec les escargots et les fruits de mer.

Vinification

Réception sur table de tri. Vinification traditionnelle (pressurage, fermentation alcoolique, fermentation malolactique et élevage en cuve).



Cépage

Chardonnay

Densité

6 000 pieds/ha

Nature du sol

Argilo-calcaire

Âge des vignes

30 ans

Situation géographique

En coteaux
Ensoleillement permanent

Température de dégustation

12°C

Temps de garde

1 à 3 ans

Degrés Alcool

12,5% vol.

Famille Savary
Artisan Vigneron

www.chablis-savary.com | 4, Chemin des Hâtes - 89800 Maligny | Tel. : 03 86 47 42 09 | contact@chablis-savary.com