

A.O.P. PETIT CHABLIS

CARRIERES DES BUTTEAUX



CÉPAGE 100 % Chardonnay

TERROIR

Sol : limoneux et sableux.

Altitude : 230 mètres.

Vignes âgées de plus de 20 ans en moyenne.

VINIFICATION

Pressurage lent à la récolte, suivi d'une fermentation de 10 à 15 jours à une température maintenue entre 15 °C et 20 °C afin de préserver les arômes.

Élevage en cuves inox pour préserver la fraîcheur.

TENEUR EN ALCOOL 13 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur paille, rehaussée de reflets verts.



Arômes de fleurs blanches d'aubépine, d'acacia, mêlés à des notes d'agrumes sur un fond minéral de silex et de pierre à fusil.



Vif et léger, équilibré en acidité avec sa touche caractéristique d'iode.

ACCORDS METS ET VINS

Huîtres, tartare de poisson, escargots, abats de bœuf, salade estivale, fromages de chèvre frais.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.

Température de service : 10° à 12°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml.

Bouchon naturel.

Carton de 12 bouteilles.