

## PETIT CHABLIS 2022

### *Les Deux Terres*

Récolté sur les plateaux de Beines et sur le plateau des Grands crus à Fyé, le Petit Chablis est un vin frais très aromatique.

Superficie : 4.5 hectares.

Terroir : Sols issus du Portlandien composé de calcaires durs et compact, à grain très fin et peu d'argile. Le sous sol de Chablis regorge de sédiments marins et de petites huîtres fossilisés.

Cépage : Chardonnay (100%).

Topographie : Vignes plantés sur les plateaux.

Âge des vignes : 26 ans.

Vinification : Vendanges mécaniques suivis de vinification traditionnelle en cuve thermo régulées : fermentation alcoolique, fermentation mololactique, soutirages, collage.

Élevage : Sur lies fines en cuve inox durant 6 à 12 mois.  
Passage au froid, légère filtration puis mise en bouteille au domaine.

Production annuelle : 24 000 bouteilles.

Dégustation :  
- Œil : Belle robe brillante or pâle.  
- Nez : Premier nez fin et expressif sur des arômes d'agrumes tel que le pamplemousse. A l'aération on découvre des senteurs de fleurs d'aubépine.  
- Bouche : Attaque souple, onctueuse et délicate relayée par une belle acidité. La fin de bouche minérale persiste sur des notes d'agrumes.

Conservation : Ce vin pourra être consommé dans l'année suivant sa mise en bouteille ou être conservé 2 à 4 ans suivant les millésimes.

Mets :  
-Apéritif, avec des gougères ou des morceaux de fromage de chèvre frais.  
-Apéritif exotiques.  
-Volaille à la crème, ravioles à la crème.