

Petit Chablis

Les Grenouillères

Les Vignes

Toutes nos vignes de Petit Chablis sont sur le village de **Lignorelles**. Ce village est réputé pour ses Petit Chablis tous orientés sud/ sud-est et en coteaux.

Ces vignes sont plantées sur des **terres argileuses en surface** ce qui leur confère un caractère unique de richesse et de concentration dans l'appellation.

Ces terres humides ont tendances à retenir l'eau proche de la surface ce qui, à l'époque, avait tendance à créer des points d'eau appréciés des Grenouilles.

C'est pour marquer cette singularité de terroir que nous avons nommé nos **Petit Chablis, Les Grenouillères**

Nos vignes ont été plantées dans les années 1980, taillées en guyot simple et double.

Nous travaillons **5,5 Ha de Petit Chablis**.

Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox afin de maîtriser la température et obtenir la plus grande finesse et précision des arômes.

L'élevage dure environ 10 mois et se fait 15% en fûts de 2 à 7 vins, et 85% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

La Dégustation

Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes : nous venons d'ouvrir une bouteille de Petit Chablis!

La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes.

Ce vin se déguste à l'Apéritif (avec ou sans gougère), en entrée, avec vos huîtres et crustacés ou encore sur un fromage de chèvre frais.

