

GRANDS VINS DE CHABLIS

Roy DOMAINE
Fontenay-près-Chablis

PETIT CHABLIS

Appellation Petit Chablis Contrôlée



CEPAGE

Chardonnay

EXPOSITION

Ensoleillement permanent

SURFACE

1 hectare 58 ares

AGE MOYEN DE LA VIGNE

28 ANS

SURFACE

1 hectare 58 centiares

RENDEMENT

60 hectolitres/hectare

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve inox thermorégulées
pendant un an.

DEGRE

12 °

DÉGUSTATION

Nos petits Chablis sont vifs, avec beaucoup de fraîcheur, et très agréables.

Accompagnez-les de fruits de mer, d'huîtres, de charcuterie.

Température de dégustation

12-13 °

Potentiel de garde

5 ans

Age minimum de dégustation

1 an

