

PETIT CHABLIS 2023

DOMAINE



PAGNIER

Depuis plusieurs générations, le domaine PAGNIER produit des vins authentiques, du Petit Chablis aux Chablis 1^{er} Cru, dans le respect du Terroir, des Hommes et du Savoir-Faire.



Identification

Appellation : AOC Petit Chablis

Aire de production : Yonne – Bourgogne – France

Cépage : Chardonnay

Catégorie : Vin blanc sec

Vignoble

Localisation : Au nord de la commune de Béru.

Sol : Type Portlandien, composé de calcaires durs.

Exposition : Sud

Densité de plantation : 7000 pieds par Ha.

Année de plantation : 2018

Conduite : Viticulture raisonnée (certification HVE).
Travail des sols par labours réguliers.

Vinification

Pressurage pneumatique. Débourage statique 12 à 24h. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulée. Collage et filtration tangentielle. Elevage sur lies pendant 8-10 mois.

Dégustation

Robe jaune pâle à reflets jaune clair. Le nez s'exprime sur les fruits frais de type agrume (citron jaune, kumquat) associés à des fruits blancs (pêche blanche, poire). Attaque vive et fraîche persistante en finale. L'aromatique en bouche reflète celle du nez.

Suggestion d'accompagnement

Apéritifs, huîtres, charcuteries. A servir entre 10 et 12°C.

Garde : 2 à 3 ans

Taux Alcool : 13%

