

---

# CHRISTOPHE ET FILS

GRAND VIN DE BOURGOGNE

---



## PETIT CHABLIS

### Description :

**Vignes :** 15 ans

**Cépage :** Chardonnay

**Sols :** Portlandien (calcaire, craie, fossiles ammonite), situé sur les plateaux

**Culture :** lutte raisonnée, chaque parcelle est suivie en fonction de ses besoins de l'année. Les sols sont travaillés mécaniquement. Une taille courte en guyot double rabattue du même côté et un ébourgeonnage permettant de contrôler le rendement et ainsi d'optimiser l'effet du terroir.

### Vinification & Elevage:

**Vinification :** Fermentation traditionnelle en cuves inox thermo-régulées, puis fermentation malolactique à 100%

**Elevage :** Cuve inox 9 mois, avec remise en suspension des lies fines.

### Dégustation :

**Descriptif :** Minéralité calcaire crayeuse, note d'agrumes (citron, pamplemousse)

**Potentiel de garde :** 1 à 3 ans

**Température de service:** 11-13°C

**Accord Mets/Vin :** Apéritif, plateau de fruits de mer, poisson froid

---

DOMAINE CHRISTOPHE ET FILS

SAS Sébastien CHRISTOPHE

FERME DES CARRIERES à FYE - 89800 CHABLIS – France

TEL / FAX :(+ 33) 03 86 55 23 10 - E-mail :[domaine.christophe@wanadoo.fr](mailto:domaine.christophe@wanadoo.fr)

SIRET:48804605300010 - ACCISE :FR 00655 0 E 0003 - TVA :FR 92488046053