Petit Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard



Cette appellation est la plus fruitée des vins de Chablis, c'est un vin de plaisir, tout en fraîcheur.

Origine: Le Petit Chablis prend racine sur un Sol Argilo-Calcaire du portlandien et bénéficie d'une exposition Sud/Sud-Est

Encépagement: chardonnay

Vinification: Chez Brocard on vise à mettre en avant la pureté le fruité et la fraîcheur typique de l'appellation. Pour cela ils débutent par une fermentation alcoolique avec des levures indigènes, révélant l'authenticité du terroir, suivie d'une fermentation malo-lactique qui apporte souplesse et équilibre. L'élevage s'effectue en cuve inox pendant 6 mois, pour harmoniser les arômes délicats.

Dégustation: C'est un vin de plaisir, tout en fraîcheur. Notes de citrons vert, pamplemousse, fruit de la passion. Un vin gourmand, énergique avec une belle persistance.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal pour accompagner les fruits de mer et les huîtres.

- Carpaccio St Jacques.
- ...