



## PETIT CHABLIS

Ce Petit Chablis présente une jolie couleur jaune paille claire.  
Un nez franc et aromatique aux senteurs d'agrumes et de citron frais.  
Une attaque en bouche pleine, vin léger avec une finale légèrement végétale et acidulée.

Ce Petit Chablis prendra sa place en apéritif ou à l'entrée, avec une salade, un plateau de charcuterie, ou au cours du repas avec un saumon frais ou fumé. Il saura par ailleurs accompagner aisément des repas simples et petits encas salés.

**Appellation :** AOP PETIT CHABLIS

**Millésime :** 2018

**Sol :** Kimméridgien (argilo-calcaire sur fossiles Exogyra Virgula)

**Encépagement :** Chardonnay

**Densité de plantation :** 6500 pieds / Ha

**Age moyen :** 25 ans

**Mode de culture :** Culture raisonnée

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** À partir de la vendange triée,  
Vinification en cuves inox thermo-régulées. Elevage court pour permettre de garder la fraîcheur et l'acidité.  
Collage puis filtrage tangentiel avant mise en bouteilles.

**Stockage :** Bouteilles stockées dans notre chai climatisé à 15°C avant expédition

**Température de service :** 10° à 12°C

**Durée de garde :** À déguster dès maintenant



**DOMAINE DES QUATRE SAISONS**

Dominique DETOLLE & Peter DA COSTA – Propriétaires récoltants

3 rue des Plantottes – 89700 Epineuil

06 47 43 91 53 – 06 88 16 78 89

[www.domainedesquatreseasons.com](http://www.domainedesquatreseasons.com)