

DOMAINE  
  
VENTOURA  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

## PETIT CHABLIS 2018



### Description

Région : Bourgogne, France  
Appellation : AOC PETIT CHABLIS  
Cépage : 100% Chardonnay

### Vigne : Assemblage de 2 parcelles

Sol : Calcaires du Portlandien  
Plantation : De 1989 à 2010      Exposition : Nord-Ouest  
Densité : 5800 pieds/ha      Surface : 3,88 hectares

### Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique. Débourage après 24h.  
Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique naturelles. 100% cuve Inox.  
Elevage : 10 mois sur lies fines. 100% cuve Inox.  
Collage et légère filtration avant mise en bouteille.

### A table

Température : 12°C

Dégustation : Le nez développe des notes de fruits murs et riches sur un fond plus floral. La bouche rappelle l'appellation par une attaque saisissante qui laisse vite place à un caractère plus délicat. La finale se prolonge dans le temps comme pour rappeler la précision et l'élégance des vins de Chablis.

Mets et vin : Apéritif, fruits de mer, fromage sec...

### Données du millésime

Alcool :  
12,5 % Vol.

Sucre Résiduel :  
0,7 g/L

Acidité Totale :  
3,48 g/L

Rendement :  
60 hl/ha

### **Domaine Ventoura**

3, Rue des Puits  
89800 Fontenay-près-Chablis, France  
contact@domaine-ventoura.com  
www.chablis-ventoura.com