

DOMAINE  
  
VENTOURA  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

## PETIT CHABLIS 2016

### Terroir

Région : Bourgogne, France

Vin : AOC PETIT CHABLIS

Couleur : Blanc

Cépage : 100% Chardonnay

### Vigne

Sol : Calcaires du Portlandien

Densité de plantation : 5800 pieds/ha

Age : 21 ans

Exposition : Nord-Est

Rendement : 23 hl/ha

### Vinification

Pressurage pneumatique.

Débourbage statique pendant 24h.

Fermentation alcoolique par levures naturelles.

Fermentations malo-lactique par bactéries naturelles.

### Elevage

10 mois sur lies fines, en cuve inox avec le moins d'interventions possible. Collage bentonite.

Légère filtration avant la mise en bouteille.

### A table

Température de dégustation : 11°C

Potentiel de garde : Jusqu'à 4 ans

Degrés alcool : 13,0 %vol

Dégustation : Le nez est élégant et expressif, à la fois fruité et floral avec des notes de fleurs d'acacia et de chèvrefeuille.

La bouche est croquante et onctueuse.

Accords mets et vins : A l'apéritif ou sur des fruits de mer il séduira les dames et les connaisseurs.

