

# DOMAINE DES MARRONNIERS

## PETIT CHABLIS

© 3darcstudio - Fotolia.com



### Cépage

Chardonnay

### Terroir

Argilo Calcaire du Portlandien



### Elevage

Fermentation alcoolique et malo-lactique en flore indigène régulée entre 20 et 22°C suivies d'un élevage entre 6 et 12 mois en cuve inox sur lies fines. Les mouvements et intrants sont limités au strict minimum afin de garantir un authentique goût de terroir.

### Dégustation

Vin fin et léger par excellence, ce Petit Chablis possède une robe or pâle. Le nez est fruité et gourmand avec des arômes d'abricots. La bouche est désaltérante, avec un léger perlant et une finale traçante sur les agrumes.

### Accord Mets-Vins

Il accompagne parfaitement les fruits de mer, les charcuteries fines, les escargots et trouve tout naturellement sa place à l'apéritif.  
Température de service : 10°C

### Garde

Convivial, ce vin de tous les instants a une garde conseillée de deux à quatre ans.