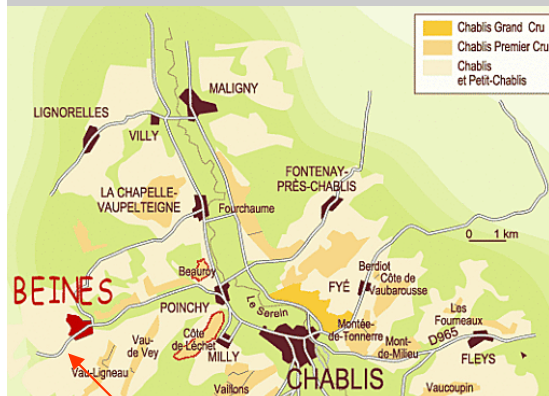


# DOMAINE DE PERDRYCOURT



## PETIT CHABLIS

100% Chardonnay



**VIGNOBLE** : vigne située sur les plateaux de Beines, lieu-dit "Sur Savant" et "Sur Montre Chien".

**TERROIR** : sol argilo-calcaire, caillouteux, présence de marne Portlandien.

**VINIFICATION** : vendanges mécaniques. Fermentation alcoolique en cuve en acier inoxydable pendant 1 à 2 semaines. Fermentation malo-lactique en décembre, pour une mise en bouteilles en février/mars.

**DEGUSTATION** : Vif et acidulé, le Petit Chablis offre des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Un vin expressif et équilibré.

Il se boit jeune et se conserve en moyenne 3 à 4 ans.

**ACCORDS METS-VINS** : Il sera servi à l'apéritif, avec des huîtres, fruits de mer, andouillettes au Chablis et toutes les charcuteries ...

**TEMPERATURE DE SERVICE** :  
10-12°C

**RECOMPENSES** : Tastevinage, Féminalise, Guide Hachette 2011, 2012 & 2014, Guide des Vins à moins de 20€, Médaille d'Or aux Vignerons Indépendants 2014.

