

LOUIS MICHEL & FILS



Ils en parlent...

Allen Meadow (2017) - **87-90**

Tim Atkin MW (2015) - **88**

Bettane+Desseauve (2016) - **14**

John Gilman (2017) - **87**

Decanter (2016) - **87**

Robert Parker (2017) - **88**

Petit Chablis

Les jeunes vignes de Petit Chablis, plantées en plein soleil sur les plateaux qui dominent les grands crus Valmur et Clos, donnent un vin frais et vif, à consommer sur le fruit, dans sa jeunesse.

Terroir

Portlandien. Plateaux de la rive droite. Sols superficiels, très caillouteux, riches en matière organique. Terre fine calcaire.

Cépage

Chardonnay

Années de plantation

1991 - 1999

Vinification

Sans levures ajoutées, fermentations longues par levures indigènes, en cuves thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée.

Elevage de 6 à 10 mois. En cuve inox exclusivement, avec le moins de manipulation possible. Stabulation longue par froid modéré.

Collage si nécessaire à la bentonite.

Une seule filtration légère réalisée à la mise en bouteille.

Bouchage

DIAM5 / Stelvin Lux+

Garde

3 à 5 ans.

Dégustation

Servi entre 12 et 14°C, il doit être aéré, voire carafé avant dégustation.

Le Petit Chablis délivre des notes d'agrumes et florales rappelant l'aubépine et la fleur de vigne. La vivacité en bouche est marquée, avec une fin de bouche crayeuse et iodée.

Louis Michel & Fils

9, bd de Ferrières - BP 40 - 89800 Chablis - France - www.louismicheletfils.com