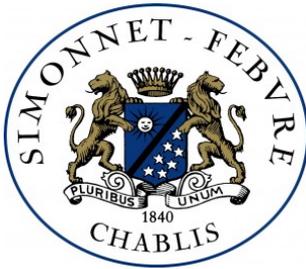


PETIT CHABLIS



El viñedo está situado en la zona periférica de la denominación Chablis. Se caracteriza por un suelo Portlandiano muy calcáreo con una fina capa de tierra vegetal. En las partes más altas, zonas pedregosas con tierras bastante ligeras y mesetas erosionadas.

El Petit Chablis se vinifica en cubas para mantener su frescura, mineralidad y aromas frutales y florales.

Para beber joven, cuando expresa todo su encanto y delicadeza.

Productor:	Simonnet Febvre
Origen:	Francia / Bourgogne / Chablis
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	15-20 años
Suelo:	Arcilloso-calcáreo
Rendimiento por hectárea:	60 hl/ha
Fermentación:	En cubas de acero inoxidable entre 16 y 19°C.
Crianza:	Sobre lías, entre 6 y 8 meses
Temperatura de servicio:	7-10°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

entrantes, mariscos, caracoles, patés y pescado.

NOTAS DE CATA

Joven, fresco y delicado, con aromas florales y frutales, el vino muestra una tonalidad de cuerpo medio, es más ligero que un Chablis. Conserva, sin embargo, las características minerales típicas de la zona.