

# PETIT CHABLIS

Notre PETIT CHABLIS est récolté sur le plateau (Calcaire du Portlandien) situé entre notre village de FONTENAY-PRÈS-CHABLIS et les Grands Crus de Chablis.

La dégustation révèle un vin frais et très fruité, où se mêlent des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de bonbons anglais. Chardonnay sur toute la ligne, notre Petit Chablis n'a, en réalité, rien de petit ;-)

Sa fraîcheur et son énergie accompagnent avec simplicité tous les apéritifs, les salades d'été, ainsi que les plats de crustacés et poissons (marins ou de rivière).

**CEPAGE** : Chardonnay (Jeune plantation – 5 ans environ)  
Densité : 9 500 pieds / Ha.

**SOL** : Calcaire du Jurassique (Portlandien)

**SUPERFICIE** : 1,50 hectares

**VINIFICATION** : Vinification en cuves inox thermorégulées, à basse température.  
Mise en bouteilles à la fin de l'hiver afin de préserver le caractère fruité, puis stockage dans nos chais climatisés avant expédition.

**PRODUCTION** : 8 000 Btles



DOMAINE Nathalie & Gilles FÈVRE

Route de Chablis

89 800 FONTENAY-PRÈS-CHABLIS

Tél : (+33) 3 86 18 94 47

Fax : (+33) 3 86 18 96 92

e-mail : [Fevregilles@wanadoo.fr](mailto:Fevregilles@wanadoo.fr)

[www.nathalieetgillesfevre.com](http://www.nathalieetgillesfevre.com)



LE SAVOIR-ÊTRE DU VIN