

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

Petit Chablis



LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Calcaires bruns et durs, parfois limoneux et sableux.

APPELLATION: Appellation village, Petit-Chablis est issu de vignes situées en haut des coteaux formant une couronne autour du Chablisien.

Le Saviez-Vous ?

Il y a 150 millions d'années, le Chablisien était recouvert d'une mer tropicale, ce qui explique la présence de petites huîtres fossiles et de coquillages dans les sous-sols.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: les raisins sont égrappés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

ELEVAGE: L'élevage se fait en fûts de chêne (25% fûts neufs) pour une durée de 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Une robe or clair et brillante rehaussée de reflets verts.

Au nez des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) mêlés à des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral.

La bouche est vive et légère, équilibrée en acidité. Cette attaque enthousiaste se poursuit par une légère rondeur et une touche iodée typique du Chablisien.

ACCORDS METS ET VINS: Les arômes iodés raviront les huîtres, tartares de poisson et poissons grillés. Sa vivacité et sa fraîcheur font de ce Petit Chablis le partenaire idéal de l'apéritif mais aussi des plats simples tels que les œufs au plat ou omelettes, les fromages comme le gruyère ou le gouda.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 8°C et 10°C

POTENTIEL DE GARDE: A boire jeune et jusqu'à 2 ans.