

Reflets de France

Domaine Michaut Frères, AOC Petit Chablis, Blanc

AOC Petit Chablis, Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Le Domaine est une exploitation familiale de père en fils depuis 1950. La superficie totale du domaine est de 21 hectares.

TERROIR

2,5 hectares de Petit Chablis sur un sol très calcaire apportant la minéralité au vin.

VINIFICATION

Vendange mécanique. Pressurage pneumatique immédiatement après la récolte. Débourage par gravité. Fermentation alcoolique en cuve inox.

ÉLEVAGE

Fermentation malolactique en cuve inox environ 5 semaines à 20°C.

CÉPAGE

Chardonnay

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

4 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Le vin présente une robe or aux reflets verts. Le nez est gourmand aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est marquée par des arômes de fruits associés à une belle fraîcheur minérale.

ACCORDS GOURMANDS

Les fruits de mer, la charcuterie fine, les gougères en apéritif.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245390249678

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com



A3L6QF