



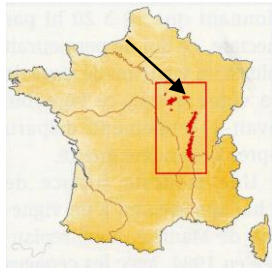
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Petit Chablis

Producteur : Cave Coopérative La Chablisienne
<http://www.chablisienne.com/>

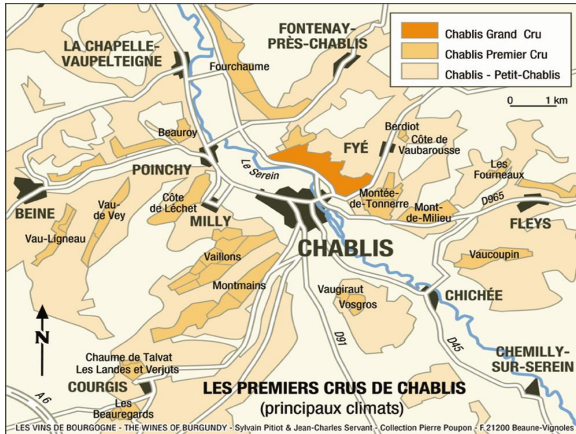


Région
Bourgogne
Sous région
Chablis

Situation géographique
Sur l'ensemble des communes
du chablisien.

Millésime

Note :



Principaux cépages

Chardonnay
(localement appelé
Beaunois).

Nature du sol

Argilo calcaire, calcaire
dur et fissuré non
marneux

Climat

Entre 230 et 280 mètres
d'altitude, d'expositions
variées.

Observations

- A.O.C. depuis 1946.
- Existe uniquement en blanc.
- Appellation communales 624 Ha pour 36 200 HI soit un rendement de base de 58 HI/Ha.
- Cette appellation peut être produite sur l'ensemble des communes du Chablisien. On retrouve sur le même terroir l'appellation Chablis, Chablis 1^{er} cru et Chablis grand cru.
- Age moyen des parcelles : 15 ans.
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
- Servir entre 8 et 11°C

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

| | | |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | ■ Fromages forts | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | <input type="checkbox"/> |
| Gros Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts fruits | ■ |

Originalité

Né loin de la mer, il affiche pourtant de jolis arômes iodés qui plaisent bien aux huîtres, tartares de poisson et autres crevettes crues, grillées ou en sauce.

Remarque :

Vin élaboré par une cave coopérative qui regroupe plus de 300 vignerons. L'histoire débute en 1923, quand quelques vignerons, sous l'impulsion de l'Abbé Balitrand, s'associent pour faire face aux difficultés économiques de l'époque et créent une cave coopérative au cœur du vignoble de Chablis, en Bourgogne, avec pour objectif de vendre leurs vins. Jusqu'au milieu des années 1950, les sociétaires livrent leur production à La Chablisienne qui réalise les assemblages et vend essentiellement auprès du commerce de gros. Puis, désireuse d'aller encore plus loin et de façonner son style, la Chablisienne décidera de rentrer les récoltes sous forme de moûts, une particularité qui va être la marque de la maison et va permettre une totale maîtrise des vinifications. Débourage statique à froid. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve. Elevage sur lies fines durant 6 mois en cuve.