

*Domaine*  
MICHAUT  
*Frères*

## PETIT CHABLIS

AOC PETIT CHABLIS

### *Vitigno*

Chardonnay 100%

### *Zona di produzione*

I vigneti, con un'età media di 15 anni, si estendono per una superficie di 12,7 ettari sulla riva sinistra del fiume Serein, nel Villaggio di Beine, con una bella esposizione sia a nord che a sud. I suoli sono composti principalmente da sedimenti argillosi e calcarei (Portlandiano).

### *Vinificazione e affinamento*

La vinificazione segue metodi tradizionali, la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 18° C. Il processo di maturazione dei vini avviene in due fasi: per un periodo di circa 8 mesi, il vino viene affinato su fecce fini in vasche inox e in barriques di rovere da 228 litri. Prima dell'imbottigliamento, si effettua l'assemblaggio che consiste nel 95% di vino proveniente dalle vasche inox e nel 5% dalle barriques.

### *Caratteristiche sensoriali*

Il vino presenta un bellissimo colore giallo paglierino chiaro. Al naso si rivela espressivo e intenso, con delicate note di fiori bianchi come l'acacia e il biancospino, accompagnate da aromi agrumati di pompelmo e pesca bianca. In bocca, il vino si mostra dinamico e fruttato, caratterizzato da un ottimo equilibrio e una mineralità che si conclude con un leggero tocco di iodio.

