



**Médaille
d'or au concours
international de LYON 2023**

AOP Petit Chablis 2022 Vincent Wengier

Vin de Bourgogne, blanc, France.

Cépage : Chardonnay
Superficie : 5 ha
Rendement : 60 hl/ha
Age moyen des vignes : 30 ans.
Teneur en alcool : 12,5 % Vol.
Sucre résiduel : 0,0g/L

Contient des sulfites. Ne contient ni œuf ni produits à base d'œuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

Un Petit Chablis généreux !

- LE MILLESIME :

2022 a été caractérisé par une très belle qualité de vendange. C'est un millésime parfaitement équilibré.

- SITUATION :

Les vignes sont situées au sud de l'appellation sur des coteaux de 10 à 40%.



AOP Petit Chablis 2022

Vincent Wengier

- **TERROIR :**

Parcelles situées sur un sol argilo-calcaire. Le sous-sol date du kimméridgien, typique du vignoble chablisien.

- **A LA VIGNE :**

Le désherbage est exclusivement mécanique. L'été a été sec, la pression maladie a été faible. La qualité de la vendange a été exceptionnelle.

- **DATE DEBUT DES VENDANGES :**

Les vendanges ont débuté mi-septembre, et ont durées une bonne dizaine de jours.

- **VINIFICATION :**

Après un débourage rigoureux, la fermentation alcoolique s'est déroulée lentement dans de bonnes conditions pendant environ un mois. La fermentation Malo lactique c'est déclenchée naturellement et assez rapidement à la suite de celle-ci.

- **ELEVAGE :**

L'élevage se fait dans des cuves inox thermo-régulées sur lies fines pour apporter au vin toute sa rondeur et complexité aromatique.

- **SERVICE :**

Température de service est 12° à 14°C.

- **POTENTIEL DE GARDE :**

2 à 3 ans.

- **DEGUSTATION :**

Robe or brillant. Nez aux accents d'agrumes et de fruits à chair blanche, dimension minéral élégante. La bouche est généreuse, domptée par une fraîcheur fruitée gourmande.

- **ACCORD METS – VINS :**

Apéritif, fruits de mer, poissons.