



# DOMAINE VINCENT WENGIER

## Petit Chablis

### Blanc, 2019



#### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

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

#### TERROIR

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

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 5 ha - **Age moyen des vignes :** 30 ans

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Après un débourage rigoureux, la fermentation alcoolique c'est déroulée lentement dans de bonnes conditions pendant environ 1 mois. La fermentation malolactique c'est déclenchée naturellement et assez rapidement à la suite de celle-ci.

#### ELEVAGE

L'élevage dans des cuves inox a été d'une petite année sur lies fines pour apporter au vin toute sa rondeur et complexité aromatique.

**Teneur en alcool :** 13 % vol.

#### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Robe or brillant. Nez aux accents d'agrumes et de fruits à chair blanche, dimension minérale élégante. Bouche généreuse, domptée par une fraîcheur fruitée gourmande. La finale reste charnue, presque miellée.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans

#### SERVICE

Température de service est de 12 à 14 °C.

#### ACCORDS METS-VINS

Il accompagnera agréablement vos apéritifs, coquillages et crustacés.

#### NOTRE ENTREPRISE

Le vignoble Vincent Wengier est situé dans le village de Préhy au cœur du vignoble de Chablis. Vigneron depuis trois générations, Sophie et Vincent ont fait du millésime 2018 leur première mise en bouteille. Respectueux des bonnes pratiques agro-environnementales, le domaine exploite environ 25 ha de vignes. Répartis sur 4 appellations, deux du Chablisien: Chablis et Petit Chablis, et deux de Bourgogne: Bourgogne Chardonnay et Bourgogne Aligoté.



# DOMAINE VINCENT WENGIER

## Petit Chablis

### Blanc, 2019



Le vignoble Vincent Wengier est certifié HVE -haute valeur environnementale- depuis le millésime 2019. 2020 est la première année de conversion du vignoble en agriculture biologique, pour une certification en 2023.

**Premier millésime** : 2018 -

**Surface totale du domaine** : 25ha

**Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)**

Le domaine n'utilise que des produits autorisés en agriculture biologique. Le désherbage y est entièrement mécanique.

**Principaux marchés** : France, Canada Québec, Japon