



DOMAINE VENTOURA

Petit Chablis Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Assemblage de 2 parcelles

Exposition : Nord-Ouest

Densité : 5800 pieds/ha

TERROIR

Sol : Calcaires du Portlandien

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 4.00 ha - **Age moyen des vignes :** 21 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique naturelles. 100% cuve inox

ELEVAGE

Elevage : 8 mois sur lies fines. 100% cuve inox.

Teneur en alcool : 13.00 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Le nez développe des notes de fruits murs et riches sur un fond plus floral. La bouche rappelle l'appellation par une attaque saisissante qui laisse vite place à un caractère plus délicat. La finale se prolonge dans le temps comme pour rappeler la précision et l'élégance des vins de Chablis.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

12°C

ACCORDS METS-VINS

Accords mets-Vins : Apéritif, fruits de mer, fromage sec...

Date de création/reprise : 2014 - **Premier millésime :** 2014 -

Surface totale du domaine : 11ha

N° de FDA : 10416182924 - **Principaux marchés :** Irlande, Suède, USA, Royaume-Uni

DOMAINE VENTOURA
3 RUE DES PUIITS, 89800 FONTENAY PRES CHABLIS
Tel. 06 08 92 40 00 - contact@domaine-ventoura.com
chablis-ventoura.com  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.