

Situé dans le département de l'Yonne, le vignoble Chablisien longe une petite rivière: le Serein. La Famille Descombe compte 21 parcelles disséminées dans le Chablisien, chacune d'elles vinifiée de manière indépendante afin d'être au plus près de l'expression du terroir.

Situated in the department of Yonne, the Chablis vineyard spreads along the Serein River. The Climats are spread between the right and left banks. The Descombe family has 21 different plots, each ones vinified separately to show their true identify and characteristics.

PETIT CHABLIS 2024

Vieilles Vignes



TERROIR

Marnes argileuses portlandiennes, calcaires
Continental et rigoureux avec un mois de
juillet sec et chaud.
Vignes âgées de 50 ans.
Chardonnay 100%

VINIFICATION

Tri strict de la vendange à l'arrivée au
cuvage. Le pressurage se fait à l'aide de
presseurs pneumatiques (très basse pression
de pressurage) afin d'éviter tout risque
d'altération de la qualité. Un débourage
statique est réalisé pendant 24 à 48h. Les
fermentations sont réalisées spontanément
(levures indigènes) en cuve inox thermo
régulées. Malolactique faite. Enfin, un
élevage sur lies fines a lieu pendant 14 mois.

DÉGUSTATION

ROBE : Or pâle.

NEZ : Notes d'agrumes (citron,
pamplemousse) sur fond minéral (silex,
pierre à fusil).

BOUCHE : Attaque franche et fraîche, belle
finale aromatique.

ACCORDS METS & VINS : Fruits de mer,
poissons grillés ou en tartare, escargots ou
fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
10 - 12°C

TERROIR

Portland limestone marl soil.
Continental climate with a hot and dry
month of July.
50 years old vines.
Chardonnay 100%.

VINIFICATION

Strict sorting of the grapes. Pressing in a
pneumatic wine-press, with a very low
pressure to avoid any risk of alteration.
Then, a static must settling at cold
temperature during 24 to 48 hours.
Spontaneously fermented (indigenous
yeasts) in stainless steel tank under
temperature controlled. Malolactic done.
Then, ageing on fine lees for 14 months.

TASTING NOTES

COLOUR : Pale gold colour.

NOSE : Citrus notes (lemon, grapefruit) on
a mineral background (flint).

PALATE : Frank and fresh attack, nice
aromatic finish.

FOOD MATCHES : Sea food, grilled or
tartare fish, snails or goat cheeses.

SERVICE TEMPERATURE :
10 to 12°C