

Château du Val de Mercy

Petit Chablis

Dem Petit Chablis liegt eine Parzelle in der Gemeinde von Beines zugrunde, die in der Nähe der Ursprungsbezeichnung Chablis liegt. Hier kommt der Chardonnay mit Frische und Leichtigkeit zum Ausdruck. Am Gaumen ist er geschmeidig und besitzt eine gute Säure; der Duft ist charmant und fruchtig, und so lädt seine Jugend zum unmittelbaren Genuss ein.

Lage: Die Parzelle befindet sich zusammenhängend auf einem Plateau und einem Halbplateau

Rebsorte und Bestockung: Chardonnay, 6.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir: Portland (Oberkimmeridgium), kalkhaltig, fest und kompakt

Ausbau: die alkoholische und die malolaktische Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Behältern. Anschließend lagern wir den Wein für 10 Monate auf der Feinhefe.

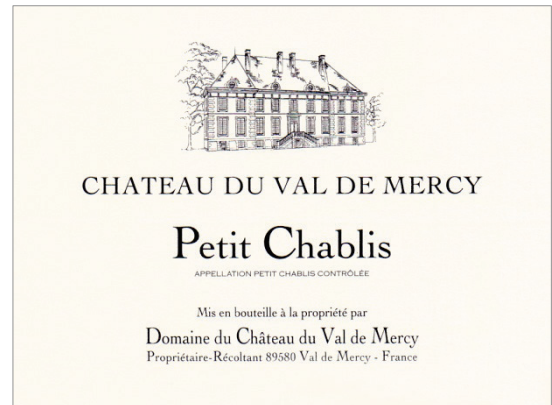
Verkostung und Lagerung: hellgelbe Farbe, die Nase umspielen Düfte weißer Blüten (Weißdorn und Akazie) und Noten von Zitrusfrüchten (Zitrone, Pampelmuse); der Wein klingt am Gaumen nervös an, entfaltet sich dann geschmeidig und bestätigt die Fruchtnoten des Chardonnays; die Frische ist anhaltend im Abgang.

Unser Petit Chablis ist ein junger Wein. Er ist sofort zugänglich und gibt seine fruchtigen Aromen und seine typische Geschmeidigkeit preis. Die Geduldigeren unter Ihnen können ihn gerne 3 bis 5 Jahre reifen lassen.

Speisenempfehlung: er passt gut zu Austern, Fisch und Krevetten. Auch sehr gut als Aperitif oder zu mittelfestem Käse.

Trinktemperatur: 11 – 12°C

Säure:	4,0g
Alkohol:	12,0%
Restzucker:	1,0g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Cigny le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com