



---

## DOMAINE JEAN CLAUDE COURTAULT



Nome: PETIT CHABLIS

Annata: 2015

Regione: BOURGOGNE / CHABLIS / LIGNORELLES

Denominazione: AOC PETIT CHABLIS

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: Jean-Claude Courtault acquistò nel 1984 le prime vigne: attualmente la superficie vitata è di 20 ettari ed include alcune singole vigne quali Beauroy e Mont de Milieu (classificate come 1er Cru) e Valmur (classificata come Grand Cru). Il particolare tipo di suolo è denominato "Kimmeridge": si tratta di una conformazione di roccia calcarea caratterizzata da una forte presenza di fossili marini.

In cantina: fermentazione malolattica completamente svolta e sosta delle bottiglie in cantina ad una temperatura costante di 15 °C.

Caratteristiche: colore giallo intenso con sfumature verdoline, il naso esprime un bouquet punteggiato di fiori bianchi e agrumi e al palato si distingue per la freschezza minerale.

Abbinamenti: : perfetto come aperitivo e per accompagnare antipasti, soprattutto ostriche.

Servizio: 8-10 °C

**B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto** Via A. Milani, 23 - 37124 Verona  
[www.emozionioltreilgusto.com](http://www.emozionioltreilgusto.com) / [bevi@emozionioltreilgusto.com](mailto:bevi@emozionioltreilgusto.com)  
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)