



CHARLES HUGOT



Petit Chablis - "Derrière les Murs"

Petit Chablis - Derrière les Murs

Le Petit Chablis n'est pas un petit vin, c'est simplement le Chardonnay qui parle avec l'accent des hauteurs, plus aérien, plus nerveux, plus direct.

GÉOLOGIE

"Derrière les Murs" occupe le haut du coteau, là où les murets de pierre sèche dessinent le paysage depuis des siècles. Ces hauts de pente, souvent sous-estimés, donnent des vins d'une fraîcheur cristalline et d'une tension électrique.

VITICULTURE

Les sols sont entretenus par des labours réguliers, favorisant la vie microbienne, l'aération et l'enracinement profond.

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité optimale pour préserver la fraîcheur.

Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Élevage court (6 mois) sur lies fines pour conserver le fruit croquant et la vivacité.

DÉGUSTATION

Robe très pâle aux reflets argentés. Nez d'agrumes vifs, fleurs de pommier, notes crayeuses. Bouche droite, précise, acidité ciselée, finale minérale désaltérante. Un vin de soif intelligente, qui se boit jeune mais peut vieillir sur sa tension.

ACCORDS METS-VIN

Apéritif, huîtres plates, tartare de poisson, fromages de chèvre frais, cuisine végétale.

Domaine Charles Hugot

12 Chemin de casse bouteille - 89800 BEINE

c@chablis-charles-hugot.fr | chablis-charles-hugot.fr

