

# LE PETIT SECRET

## CEPAGE

---

Appellation d'Origine Contrôlée Petit Chablis

## SOLS / CLIMAT

---

Le vignoble est situé au plein cœur de l'appellation chablis dans l'Yonne, les vignes sont âgées de plus de 30 ans sur des côteaux argilo calcaire de type Kimmeridgien.

## CARACTERE DU VINS

---

Sous sa robe or clair, ce vin cultive des arômes de fleurs blanches mêlés à des notes d'agrumes sur un fond minéral de pierre à fusil.

Sa bouche est vive et équilibrée en acidité, avec une attaque enthousiaste qui se poursuit en rondeur aimable, on peut le déguster jeune mais il peut attendre 2 à 3 ans. Son souffle iodé appartient aux caractères de son pays, ou on y croise également des notes de pêche et de fruits blancs.

## ACCORDS METS / VINS

---

Idéal pour l'apéritif avec des gougères, il met en relief les escargots et les andouillettes. Son caractère iodé lui permet de s'allier à merveille avec les huîtres et autres produits de la mer sans oublier les fromages de chèvre ou pâte cuite ou pressée.

## TEMPERATURES DE SERVICE

---

Il est servi autour de 10°C.

