



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*Surplombant la rivière Serain le vignoble du Petit Chablis est en hauteur, sur tout le territoire de Chablis. Installé sur un sol rocailleux et calcaire sombre, plus ou moins sableux, il confère au Chardonnay un attrait acidulé et minéral.*



Chardonnay



Pressurage pneumatique.



Vinification en cuves inox sous des températures contrôlées.



Sol rocailleux et calcaire.

## DÉGUSTATION

Derrière sa jolie robe d'or pâle, le nez de ce Petit Chablis séduit par sa vivacité. En bouche, le vin est fruité avec une acidité bien équilibrée et une minéralité rafraîchissante de citron vert, citron, silex ainsi qu'une touche de fleur blanche. La finale est élégante, avec une belle rondeur.



Peut se conserver 2 à 5 ans.  
Service autour de 11-12°C.



Ce Petit Chablis sera parfait accompagné de crevettes sauce cocktail, de poissons et gambas grillés avec une douce sauce curry. Il peut également être servi avec une purée de pommes de terre et du potiron gratiné.