



Revealing the personality of wines with crystal-clear reflections...

Established in the Chablis region, Domaine Soupé produces delicate, rich wines with unique freshness.

A vivacity expressed as an imprint revealed in each of the appellation's appellations Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru and Chablis Grand Cru, some of which are aged in oak barrels to develop greater complexity.

Elaborated with rigour and passion, from vines tended with the greatest respect for the terroir and for which quality control is of the utmost importance, Domaine Soupé's wines invite you on a wonderful journey of the senses.



PETIT CHABLIS

Ancré sur des parcelles généralement situées sur des plateaux où il subit en avant-première les caprices de Dame Nature, notre Petit Chablis, expressif et généreux, est un vin facile à boire. Il vous ouvre l'appétit et vous donnera envie d'en découvrir davantage.

Sa couleur jaune claire avec ses reflets or blanc est la promesse d'une belle fraîcheur. Un nez frais et élégant nous rappelle des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

La bouche est gourmande, équilibrée, avec une belle intensité. Un vin à partager dès l'apéritif avec des gougères, du jambon persillé et des fruits de mer.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : AOP PETIT CHABLIS

Millésime : 2019

Surface : 1,07 Ha

Sol : Exposition : Parcelle de Chablis = OUEST / Parcelle de BÉRU = SUD
Sol type Portlandien " Calcaire du barrois "

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay sur Porte Greffe 41B

Densité de plantation : 6200 pieds / Ha

Age moyen : 17 à 20 ans

Taille : Guyot Simple

Mode de culture : Culture de la vigne raisonnée avec travail et entretiens du sol mécaniques réguliers quand le terrain et le temps nous le permet.

Vendanges : Vendanges mécaniques.

Les raisins sont récoltés sur 2 communes du chablisien éloignées de 8 Km l'une de l'autre. La première est située sur la commune de Chablis située à flanc de coteaux à hauteur de la corniche du barrois dans la continuité de l'aire d'appellation du Grand cru Vaudésir et l'autre sur le haut du versant à faible pente qui domine la commune de Béru.

Vinification : Moût (jus de raisin) issu de pressurage pneumatique, débouillage enzymatique à 15°C pendant 24 h.

Fermentation alcoolique "avec levures sélectionnées" en cuves Inox thermo-régulées (20°C). Fermentation malolactique systématique (20°C), élevage : 6 mois en cuve Inox entre 12° et 14°C, collage 1 mois avant filtration si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Stockage : Bouteilles stockées dans notre chais climatisé à 15°C avant expédition.

Date de disponibilité : nov-20

Température de service : 10° C

Durée de garde : 3 à 5 ans

NOS COORDONNÉES

DOMAINE SOUPÉ

ZA des violettes

1 rue de la Paix- 89800 CHABLIS

www.domainesoupe.com