



# FICHE TECHNIQUE : PETIT CHABLIS

## Domaine Alexandre Fefeu

"Une expression pure du terroir kimméridgien, alliant vivacité et minéralité pour un plaisir immédiat."



## Identité du Vin

- **Appellation** : Petit Chablis AOC
- **Vigneron** : Alexandre Fefeu
- **Région** : Bourgogne (Yonne)
- **Cépage** : 100% Chardonnay
- **Terroir** : Plateaux calcaires du Portlandien



## Profil Organoleptique

- **Robe** : Or pâle avec de légers reflets verts, cristalline et brillante.
- **Nez** : Bouquet frais marqué par des notes de fleurs blanches (aubépine), d'agrumes (citron jaune) et une pointe de pomme verte.
- **Bouche** : Attaque vive et franche. On y retrouve une belle tension minérale typique de l'appellation, équilibrée par un fruit croquant. La finale est saline et rafraîchissante.



## Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre 8°C et 10°C.
- **Potentiel de garde** : À déguster dès maintenant pour sa fraîcheur (garde de 2 à 3 ans).
- **Accords Mets & Vins** :
  - Apéritifs entre amis.
  - Plateau d'huîtres ou fruits de mer.
  - Gougères au fromage (spécialité bourguignonne).
  - Poissons grillés ou friture de Loire.



## Le Mot du Sommelier

*Le Petit Chablis d'Alexandre Fefeu est l'exemple parfait du vin de soif noble. Moins complexe que ses grands frères "Chablis", il brille par sa sincérité et son énergie. C'est le compagnon idéal des moments conviviaux.*