



Révéler la personnalité de vins aux reflets cristallins...

Implanté sur les terres de Chablis, le Domaine Soupé fait naître des vins fins, riches et d'une fraîcheur unique.

Une vivacité exprimée comme une empreinte que l'on retrouve dans chacune des cuvées d'appellation Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru, dont certaines élevées en fût de chêne pour davantage de complexité.

Elaborés avec rigueur & passion, nés de vignes où le respect du terroir et la maîtrise de la qualité sont primordiaux, les vins du Domaine Soupé vous invitent à un formidable voyage des sens.



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 : 2018

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 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 : oct-19

Température de service : 10° C

Durée de garde : 3 à 5 ans en fonction du Millésime

Production : 2600 Bouteilles

NOS COORDONNÉES

DOMAINE SOUPÉ

Frédéric & Jean-Michel SOUPÉ – Propriétaires récoltants

13 rue Jules Rathier – 89800 CHABLIS

www.domainesoupe.com