

## 小夏布利(Petit Chablis)法定产区 (AOC)

### 法定产区

约讷省夏布利葡萄(Chablis)种植区的村庄级法定产区。 产酒市镇：此法定产区葡萄酒由夏布利(Chablis)地区各市镇出产。

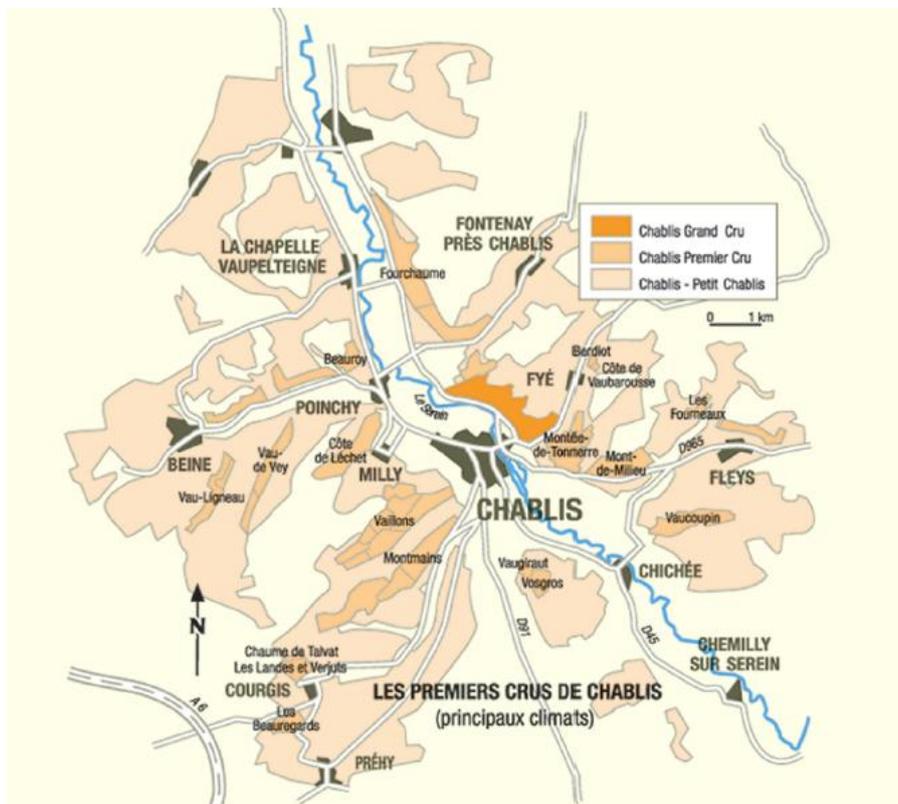
### 葡萄酒特点

这种白葡萄酒呈透亮的浅金黄色，象黑麦秆的颜色，有时泛绿光。它带有独特的矿物味（火石、燧石）以及白色花卉（山楂花、刺槐花）和柑橘类水果（柠檬、柚子）的混合香气。有时会散发出桃子和白色水果的香气。入口馥郁，清新，酸度均衡。口感圆润，令人愉悦。它的碘味是当地的一个特点。它柔滑可口，清新馥郁，给人以持久、复杂的美妙感受。可以在新酿之初饮用，储藏两年为佳。

### 侍酒师建议

白葡萄酒：虽然产于离海较远的地方，但它却带有适宜的碘味，搭配牡蛎、鱼肉塔和其它生虾、烤虾或配调味汁的虾类食物饮用极佳。它还可以搭配油炸小河鱼、烤沙丁鱼和其它各种鱼类。此外，它所具有的活力也令人陶醉。摊鸡蛋和煎蛋卷与它略显淳厚的圆润口味十分相配。它能够使烤小香肠和蜗牛的滋味更加奇妙。山羊奶酪很适合小夏布利葡萄酒(Petit Chablis)活泼的特点，不要忘了还有硬质成熟奶酪，如荷兰高德干酪和瑞士格鲁耶尔干酪。它的清新感和夏季沙拉很相配，还可以作为开胃酒品食奶油酥饼。  
适饮温度： 开胃酒8 °C / 餐酒9~10 °C

### 地理位置



小夏布利(*Petit Chablis*)法定产区分布在赛寒河谷两边，是在1944年认定的。作为夏布利(*Chablis*)地区的王冠之一，该葡萄种植区是约讷省勃艮第的黄金门户。实际上，小夏布利(*Petit Chablis*)的霞多丽在各个方面都没有任何“小”之处。

## 土地

这些属于该法定产区及其葡萄园的地块位于山丘上或高原下的坡地上，是精挑细选出来的。其土质为褐色硬石灰石，有的是泥土和砂土，海拔高度在230到280米之间，朝向各异。

## 葡萄酒颜色和葡萄品种

专产白葡萄酒，霞多丽葡萄 (*Chardonnay*)。

## 产量

### 出产面积\*:

1公顷 (ha) = 10000平方米 = 24乌伍荷

843.32公顷

### 年平均产量\*\*:

1百升 (hl) = 100升 = 133瓶

45536百升

\* 2010年 \*\* 2006年~2010年5年平均产量

[www.chablis.fr](http://www.chablis.fr)