



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...



« Féminin » et floral

Appellation
Chablis Premier Cru

Millésime
2004

Cépage
Chardonnay 100%

Sol et Sous Sol
Kimméridgien moyen et supérieur.
Alternance de calcaire et de marnes à
Exogyra virgula.

Densité de plantation
5500 à 6500 pieds hectare.

Situation et Exposition
Sur la rive droite du Serein, à droite des
Chablis Grands Crus. Communes : de
Fontenay près Chablis, Poinchy, La
Chapelle Vaupelteigne et Maligny.
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
25 ans

Taille
Guyot double unilatérale

Vinification
Débourbage statique à froid avant départ
en fermentation.

www.chablisienne.com



Fermentations alcoolique et malolactique
en petits fûts et en cuve.

Élevage

Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en
petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2004

Nez expressif, mêlant le minéral à des
notes plus florales avec une touche de
boisé qui participe à sa complexité.

Le volume en bouche s'inscrit dans une
certaine fermeté car l'acidité participe
pleinement à l'équilibre. Le vin prend
alors une dimension chablisienne car son
caractère est affirmé et ambitieux.