



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...



Net et précis

Appellation
Chablis Premier Cru

Millésime
2005

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, Commune de
Fleys.
Exposition Sud Est.

Âge moyen des parcelles
25 ans

Taille
Guyot double unilatérale

Vinification
Débourbage statique à froid avant départ
en fermentation.
Fermentations alcoolique et malolactique
en cuve et en petits fûts.

www.chablisienne.com



Élevage

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

Note de dégustation du millésime 2005

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez frais et droit, ouvert très finement minéral avec une légère note florale et vanillée.

Bouche fraîche et avec du gars, la minéralité suave est présente tout au long de la présence du vin en bouche.

Finale longue où l'on retrouve les fruits blancs mêlés à la minéralité.