



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...



## Expressif et fin

Appellation  
Chablis

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

Communes de Beine, Béru, Chablis, La  
Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur  
Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys,  
Fontenay, Lignorelles, Ligny le  
Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr  
les Colons, Viviers et Villy.  
Expositions variées.

Âge moyen des parcelles  
20 ans

Taille  
Guyot double unilatérale

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)



### Vinification

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

### Élevage

Durée 6 mois sur lies fines, en cuve.

Note de dégustation du millésime 2005 du 20/04/2007, Réf. B

Robe jaune paille avec des reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez ouvert présentant avec beaucoup de finesse une note minérale et une note de fleurs blanches très « Chablisienne ».

Bonne persistance à l'aération.

En bouche, bel équilibre entre le gras et la minéralité.

Finale longue sur les fruits blancs et la minéralité.

### Conseils

A apprécier dès maintenant.

Garde : 2009/2010.

Note de dégustation du millésime 2006 du 20/04/2007, Réf. A

Robe or pâle avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert sur un registre de fruits blancs fin et élégant, bonne persistance à l'aération.

Belle texture en bouche avec une vraie richesse associant le gras, la fraîcheur et une palette aromatique de fruits exotiques et de fruits blancs.

### Conseils

A attendre quelques mois pour de grandes promesses.

Garde : 2009/2010.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)