



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...



Dense et aromatique

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



Vinification

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Élevage

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

Note de dégustation du millésime 2004 du 09/03/2007, Réf. B

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

Nez ouvert sur un beau registre d'herbes fraîches coupées et de fruits blancs.

Bonne persistance à l'aération.

Belle rondeur en bouche, avec un gras riche et complexe mis en valeur par une fine minéralité légèrement acide et une élégante note végétale.

Longue finale avec des saveurs de fruits blancs.

Conseils

Vin qui présente déjà un beau niveau de complexité pour être apprécié dès maintenant.

Garde : 2011/2012.

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

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert avec un beau registre d'agrumes et de fleurs blanches. Bonne persistance à l'aération.

Belle attaque en bouche avec une matière dense stimulée par une belle fraîcheur minérale et une légère tension acide en finale.

Vin très long.

Conseils

Vin très prometteur à attendre une année pour une parfaite présentation.

Garde : 2011/2012.

www.chablisienne.com