



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...



Richesse et vivacité

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 et la rive gauche du Serein. Vignes situées sur les terroirs de Chablis Premiers Crus Berdiot, Côte de Vaubarousse, Fourneaux, Vaucoupin, Vosgros, Beauregard et Côte de Jouan. Exposition Sud Est et Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
30 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 07/11/2006, Réf. B

Robe jaune clair avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez ouvert et persistant, registre floral et agrume, légèrement miellé.

Beau volume en bouche avec une belle expression de fruits mûrs et de miel liquide, réveillé par une touche de citron acidulé.

Finale assez longue avec des notes d'agrumes et une fraîcheur mentholée.

Conseils

A découvrir dès aujourd'hui.

Garde : 2009/2010.

www.chablisienne.com