



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...



La pureté minérale

Appellation
Chablis Grand 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
5000 à 6500 pieds hectare.

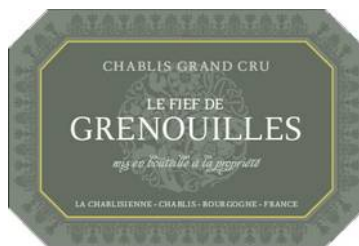
Situation et Exposition
Sur la rive droite du Serein. Commune de
Chablis. Entre les Chablis Grands Crus
Vaudésir et Valmur. Dans la première
partie du coteau des Grenouilles.
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
30 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 16 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2004 du 16/04/2007, Réf. A

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

Nez entrouvert, fin et élégant présentant une belle palette aromatique : fleurs blanches, menthe douce et vanille légère. Belle persistance à l'aération.

Bouche riche avec une sensation de gras et de fraîcheur et une grande pureté aromatique de fruits mûrs. Finale minérale longue et complexe, très belle persistance cristalline.

Conseils

Parfait d'ici 4 à 5 années.

Garde : 2011 / 2012

www.chablisienne.com