



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...



## Fruité et aérien

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 3 mois sur lies fines, en cuve.

Note de dégustation du millésime 2005 du 09/03/2007, Réf. A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert présentant un registre floral fin et persistant et une légère note d'agrumes.

Beau volume en bouche présentant un bel équilibre entre le gras et une minéralité bien présente.

Finale tout en fraîcheur.

### Conseils

A apprécier dès maintenant.

Garde : 2008/2009.

Note de dégustation du millésime 2006 du 09/03/2007, Réf. A

Robe jaune clair, vin limpide et brillant.

Nez ouvert et expressif sur un registre de fleurs blanches et de fruits jaunes très mûrs. Bonne persistance à l'aération.

L'attaque en bouche est marquée par le gras, bien équilibré par une tension acide et une note minérale désaltérante.

Les saveurs fruitées légèrement exotiques sont pures et précises.

Finale souple et bien présente.

### Conseils

Beau vin à apprécier au verre à l'apéritif par exemple.

Garde : 2009/2010.