



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...



Sensuel et harmonieux

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 gauche du Serein.
Commune de Chablis, contigu au Chablis
premier cru Vaillon.
Exposition Nord Est.

Âge moyen des parcelles
25 ans

Taille
Guyot double unilatérale

Vinification
Débourbage statique à froid avant départ
en fermentation.

www.chablisienne.com



Fermentations alcoolique et malolactique
en cuve et en petits fûts.

Élevage

Durée 9 mois sur lies fines, en cuve.

Note de dégustation du millésime 2004
du 21/08/2006, Réf. A

Robe jaune clair, reflets verts.

Nez très fin avec de la fraîcheur, citron,
agrumes.

Bouche équilibrée avec une belle
expression de gras, de fruits, relevée par
une légère tension acide très agréable.
Bouche citronnée et mentholée.

Finale légère, élégante et vivace. Grande
sensation de fraîcheur.

Conseils

Parfait en ce moment pour les poissons
grillés ou les plateaux de fruits de mer.