



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
2005

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.

Élevage

Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en foudre.

Note de dégustation du millésime 2005

Robe jaune clair, reflets verts.

Nez très fin avec une note de fraîcheur et d'agrumes.

Bouche avec un équilibre entre le gras et le fruit, réveillé par une légère tension acide très agréable, avec une note florale qui complète l'ensemble. Une impression de douce complexité se dégage au développement.

Finale empreinte de fraîcheur et de finesse.

www.chablisienne.com