



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 profondeur

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, au dessous des Chablis Grands
Crus Bougros.
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
30 ans

Taille
Guyot double unilatérale

Vinification

Débouillage statique à froid avant départ
en fermentation.
Fermentations alcoolique et malolactique
en petits fûts et en cuve.

www.chablisienne.com



Élevage

Durée 15 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

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

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

Nez discret, avec une fine présence minérale réveillée par une note florale, très bonne persistance à l'aération.

Bouche magnifiquement minérale, profonde et élégante.

Belle concentration porteuse d'avenir.

Finale très longue dans le prolongement de la bouche.

Conseils

A attendre pour une présentation plus parfaite dans le temps.

Garde : 2022 et plus.

www.chablisienne.com