



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...



Vif et gourmand

Appellation
Petit Chablis.

Cépage
Chardonnay 100%

Sol et Sous Sol
Calcaire de Portlandien.

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
15 ans

Taille
Guyot double unilatérale

Vinification
Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.
Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

www.chablisienne.com



Élevage

Durée 6 mois sur lies fines, en cuve.

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

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert et persistant à l'ouverture
avec un beau registre de fruits blancs et
de fleurs tout en finesse.

Bel équilibre en bouche entre la matière,
l'acidité et la minéralité. Le corps élégant
est assez remarquable pour l'appellation.
Finale longue avec des saveurs de fruits
blancs.

Conseils

Vin de réel plaisir à apprécier dès
maintenant.

Garde : 2008/2010.

Note de dégustation du millésime 2006
du 20/04/2007, Réf. A

Robe jaune pâle avec des reflets verts, vin
limpide et brillant.

Nez ouvert sur un fin registre de fruits
mûrs avec une note de fleurs blanches à
l'aération, l'ensemble présente une
remarquable finesse.

Très belle attaque en bouche avec une
belle présentation de gras, d'arômes de
fruits mûrs, l'ensemble rafraichit par une
trame minérale.

Finale sensuelle avec une belle fraîcheur
fruitée.

Conseils

Très grand Petit Chablis.

Garde : 2009/2010.