



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...



Croquant et gourmand

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.
Exposition Sud Est.

Âge moyen des parcelles
25 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 12 mois sur lies fines, en cuve et en foudre.

Note de dégustation du millésime 2004

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert, finement végétal et frais.

Bouche toute en rondeur avec une fraîcheur légèrement acidulée.

Finale typée Chablis.

Conseils

Très représentatif de son millésime. A apprécier dès 2007.