



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 fougueux

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 3 mois sur lies fines, en cuve.

Note de dégustation du millésime 2005

du 13/07/2006, Réf. A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur une belle présentation de fruits exotiques frais et élégants.

Bouche avec un équilibre parfait entre le gras et la fraîcheur minérale.

Palette de fruits exotiques en finale. Belle longueur.

Conseils

Beau vin gourmand à apprécier

légèrement frais (12°C).

Garde : 2008/2009.

Note de dégustation du millésime 2006

du 09/03/2007, Réf. A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur une belle palette de fruits exotiques et d'agrumes frais.

Bouche riche et dense avec un équilibre parfait entre le gras et la fraîcheur.

Finale fruitée avec une longueur exceptionnelle pour un Petit Chablis.

Conseils

Très beau vin riche et gourmand à

apprécier légèrement frais (12°C).

Garde : 2009/2010.

www.chablisienne.com