



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...



## Intense et minéral

Appellation  
Chablis

Densité de plantation  
5500 à 6500 pieds hectare.

Millésime  
2004

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.

Cépage  
Chardonnay 100%

Sol et Sous Sol  
Kimméridgien moyen et supérieur.  
Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

Âge moyen des parcelles  
50 ans

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)



#### Taille

Guyot double unilatérale

#### Vinification

Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

#### Élevage

Durée 14 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2004 du 02/02/2007, Réf. B

Robe or pâle avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur un registre floral, d'herbes fraîches et de menthe douce.

Bonne persistance à l'aération.

Belle présence en bouche. Un intime mariage entre le gras et la fraîcheur de la tension acide.

Longue finale pure, présentant une belle palette fruitée et minérale.

#### Conseils

Déjà abordable en jeunesse, il gagnera en complexité avec une ou deux années en cave.

Garde : 2010/2012.