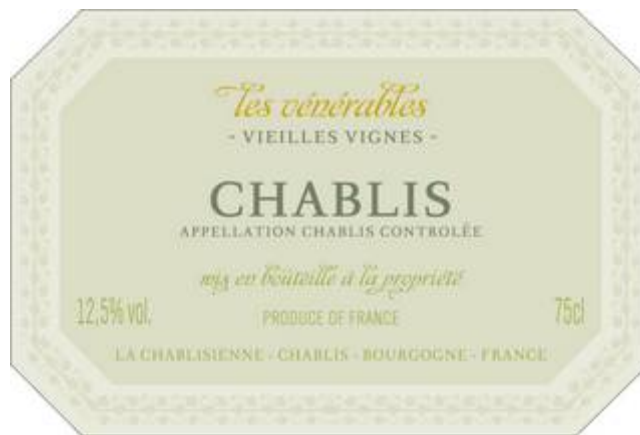




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...



Intense et minéral

Appellation
Chablis

Densité de plantation
5500 à 6500 pieds hectare.

Millésime
2005

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.

www.chablisienne.com

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1^{ER} CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES



Âge moyen des parcelles
50 ans

Taille
Guyot double unilatérale

Vinification
Débourbage 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 2005
du 19/04/2007, Réf. A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.
Nez ouvert sur un véritable festival
d'arômes fins et élégants, fruits blancs
bien mûrs, agrumes, fleurs blanches et
épices douces.

Bonne persistance à l'aération.
Très belle bouche avec un remarquable
équilibre entre le gras, la fraîcheur et la
tension minérale.

La matière est profonde avec beaucoup
d'énergie, remarquable synthèse du
millésime 2005 ;

Finale presque sans fin avec une
minéralité complexe.

Conseils
Sera encore plus grand d'ici quelques
années.
Garde : 2014/2015.