



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vigneronns 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...



## Solaire et aérien

Appellation  
Chablis Premier Cru

Millésime  
2005

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.  
Communes de Milly et 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 et en petits fûts.

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



### Élevage

Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2005 du 27/11/2007, Réf. A

Robe jaune clair, vin limpide et brillant. Nez entrouvert présentant un registre d'agrumes murs.

A l'aération, la palette s'élargie avec le miel, la vanille douce et une fraîche note minérale.

Beau volume en bouche avec une matière concentrée, accompagnée de saveurs d'agrumes et d'une présentation minérale très délicate.

Finale très longue.

### Conseils

Vin avec une magnifique énergie Chablisienne.

Garde : 2014/2015