



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...

CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR Millésime 2006



"La Richesse"

Appellation :

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein.

Commune de Chablis. Entre les Chablis Grands Crus Les Preuses et Grenouilles.

Exposition Sud et Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts.

Elevage : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2006
du 19/11/2008, Réf.A

Robe jaune paille clair, vin limpide et brillant
Nez entrouvert avec une palette de fruits blancs et d'agrumes et une légère touche vanillée.

A l'aération la présentation se fait plus pure et plus profonde avec une fine fraîcheur minérale.

Bonne persistance.

Belle attaque en bouche avec de la richesse, du gras et des fruits frais.

La puissance développée remarquablement est équilibrée par la fraîcheur minérale finale.

Finale très longue sur un registre d'épices douces et une note de fraîcheur toute chablisienne.

Conseil : Très belle présentation d'un grand cru charnel avec la maturité du millésime, qui peut commencer à s'apprécier des maintenant.

www.chablisienne.com

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1ER CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES