



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 LA NATURE Millésime 2007



### "Profond et Frais"

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay 100%

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

Densité et plantation : 5500 à 7500 pieds hectare.

Situation et exposition : Groupe de 2 parcelles représentant 1,889ha situés sur la commune de Fleys dans les lieux-dits « La Vallée de Chigot » (0.652ha), dans le prolongement des Chablis 1er Cru Mont de Milieu et les longues raies (1.247ha).  
La Vallée de Chigot : exposition sud-est.  
Les longues raies : nord-ouest.

Age moyen des parcelles : 20 ans.

Taille : Guyot simple et double opposé.

Vinification : Débourageage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 14 mois sur lies fines, en foudre.

Note de dégustation du millésime 2007

du 02/12/2008, Réf.A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

Nez encore discret présentant un frais registre finement végétal accompagné d'une touche de vanille douce.

A l'aération la présentation devient plus complète et plus expressive enrichie d'une note d'agrumes et d'un boisé léger. Belle harmonie d'ensemble avec une sensation de maturité.

Bonne persistance.

Prise en bouche remarquable, l'équilibre richesse, acidité et minéralité est parfait, la matière future se présente déjà et se termine par une élégante finale de fruits du verger très légèrement vanillés.

Grande longueur.

Conseil : Très beau jeune Chablis avec une sensation de "chaleur" remarquable pour le millésime, peut attendre quelques années.

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

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