



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 PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE Millésime 2007



"Elégant et Racé"

Appellation : Chablis Premier Cru

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 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein, à gauche des Chablis Grands Crus. Communes de Fyé/Chablis.
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

Elevage : Durée 15 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2007

du 02/12/2008, Réf.A

Robe jaune clair avec de légers reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert sur la fraîcheur minérale avec une belle présentation de fruits blancs et de vanille douce.

A l'aération l'ensemble devient plus complexe avec des odeurs de poire et de fruits du verger, le tout relevé par une légère touche boisée élégante.

Grande persistance.

En bouche la matière montre une incroyable énergie, avec une belle profondeur et une grande finesse minérale.

La finale finement épicée est longue et riche.

Conseil : Grand terroir sur la jeunesse, doit attendre plusieurs années pour une présentation parfaite.

www.chablisienne.com

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