



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 BEAUROY Millésime 2007



### "Charnel et Rond"

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 gauche du Serein.

Communes de Beine, Poinchy et Chablis.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en petits fûts.

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

Note de dégustation du millésime 2007

du 04/03/2009, Réf.A

Robe or jaune, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur un registre mêlant les fleurs blanches et les fruits.

A l'aération, l'expression devient plus profonde avec une grande fraîcheur.

Bonne tenue dans le temps.

Prise en bouche présentant un beau volume, de la chair de fruit, l'ensemble est sans aspérité.

Finale élégante avec une légère tension acide qui porte la palette aromatique du vin.

Conseils : Chablis 1er Cru gourmand.