



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 L'HOMME MORT Millésime 2007



"Vif et Masculin"

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 l'extrémité des Fourchaume. Commune de Maligny.
Exposition sud-ouest.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage 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 08/12/2009, Réf.A

Robe jaune paille, vin limpide et brillant.

Nez ouvert présentant dans un premier temps une minéralité calcaire.

A l'aération, les fruits frais du verger et les fruits légèrement confits s'expriment sans aucune lourdeur.

Bonne persistance.

Bouche toute en rondeur avec de la chair de fruits très mûrs.

Très beau déroulement minéral accompagné de fruits frais en finale, bonne longueur.

Conseil : Chablis 1er Cru en "ordre" pour le plaisir.