



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 MONTMAINS Millésime 2007



### "Profond et Secret"

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.

Commune de 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.

Note de dégustation du millésime 2007

du 08/12/2009, Réf.A

Robe jaune paille avec des reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert avec un registre floral, végétal noble et une note légèrement boisé.

Persistant.

Très belle matière en bouche avec une certaine densité, du corps et de la chair, soutenue par la structure minérale.

Finale avec un potentiel minéral important à venir.

Conseils : Chablis 1er Cru avec un important potentiel que le temps ne fera que magnifier.