



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 PIERRELÉE Millésime 2008



"Expressif et Fin"

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 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Communes de Beine, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy.

Expositions variées.

Age moyen des parcelles : 20 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 6 mois sur lies fines, en cuve.

Note de dégustation du millésime 2008

du 09/01/2010, Réf A

Robe cristalline, or pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert présentant les fruits blancs du verger et une très élégante note de réduction minérale.

A l'aération, la minéralité devient intense. Bonne persistance.

Très beau volume en bouche avec une minéralité irradiante et cristalline mêlée avec des fruits frais du verger. Finale brillante et étincelante.

Conseils : Remarquable présentation élégante des terroirs chablisien.

www.chablisienne.com

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