



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 2008



"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 2008

du 11/01/2010, Ref. A

Robe cristalline, or pâle, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert avec une note minérale « très calcaire ».

A l'aération, la palette aromatique devient plus riche avec des notes de fruits blancs et une légère réduction minérale.

Bonne persistance.

Bouche très charnelle avec de la chair de fruits jaunes, la pêche notamment.

Finale mêlant la tension minérale et les épices très douces.

Conseils : Beau Chablis 1er Cru de plaisir à découvrir sans précipitation.

www.chablisienne.com

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