



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 VAULORENT Millésime 2007



"Pur et Dense"

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 droite des Chablis Grands Crus. Communes : Fontenay près Chablis Poinchy. Ce premier cru, très grand « climat » du 1er cru Fourchaume, est contigu au Chablis Grand Cru Les Preuses. Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

Eleveage : 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, avec un peu de retenue, sur une palette aromatique de fruits mûrs agrémentée d'une note de fleurs blanches.

Bouche magnifique avec un volume pur et net de chair de fruits blancs du verger.

Finale encore sur la réserve à venir.

Conseil : Comme souvent sur ce terroir, il est nécessaire d'être patient 4 ou 5 années pour une présentation révélée.