



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 MONTÉE DE TONNERRE Millésime 2008



### "Elégant et Racé"

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 gauche des Chablis Grands Crus. Communes de Fyé/Chablis.

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 2008

du 21/05/2010, Réf. A

Robe jaune clair, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert sur un beau registre floral légèrement vanillé avec, en fond, des notes fraîches de fruits du verger.

A l'aération la fraîcheur minérale irradie l'ensemble avec distinction.

Grande persistance.

A la mise en bouche, un beau volume est présent avec un équilibre acidité/minéralité remarquable et de fines saveurs florales qui complètent la présentation.

La finale est longuement minérale.

Conseil : Très grand vin de patience.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

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