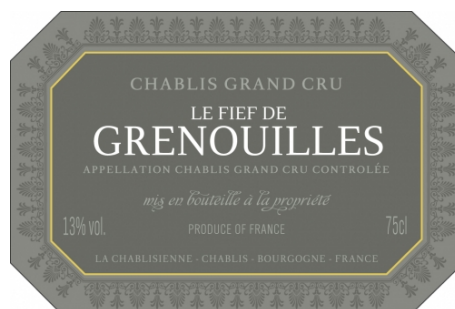




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

## CHABLIS GRAND CRU LE FIEF DE GRENOUILLES Millésime 2007



### "La Pureté Minérale"

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein.  
Commune de Chablis. Entre les Chablis Grands Crus Vaudésir et Valmur. Dans la première partie du coteau des Grenouilles.  
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 40 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourageage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

Elevage : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2007

du 01/06/2010, Ref. A

Robe or pâle, avec de légers reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert, sur un registre très subtil de fleurs blanches, de miel léger et de fruits du verger.

A l'aération, l'intensité aromatique est plus intense avec en complément une touche de vanille douce.

Très belle tension en bouche accompagnée d'une chair de fruits mûrs, très droite avec de la profondeur.

Admirable finale sur de belles acidités légèrement minérales.

Conseils : Très belle présentation du terroir, pour découvrir les Grenouilles.

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

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