



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 MONTMAINS Millésime 2008



"Profond et Secret"

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.

Commune de 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.

Note de dégustation du millésime 2008

du 05/08/2010, Réf.A

Robe jaune paille, limpide et brillante.

Nez un peu fermé, encore discret, laissant apparaître un cocktail de notes florales, marquées par le seringat et l'acacia, et d'agrumes.

L'aération permet de déceler quelques pointes d'épices orientales (vanille et curry).

La bouche est profonde, riche et intense; elle est aussi marquée par une tension minérale d'une grande élégance.

Le gras soutenu et enrobé par la minéralité laisse une impression générale de densité.