



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 L'HOMME MORT Millésime 2008



### "Vif et Masculin"

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 l'extrémité des Fourchaume. Commune de Maligny.  
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 05/08/2010, Réf.A

Robe jaune paille, avec des reflets tilleul, vin limpide et brillant.

Nez subtil légèrement fumé et vanillé, évoluant sur le fruit, les agrumes et la minéralité.

Vin tout en rondeur et en largeur, alliant amplitude et minéralité qui ne demandent qu'à se fondre au cours des mois à venir.

Grande persistance, marquée par des notes de miel et de vanille.

Un vin bien masculin.

Peut être attendu.