



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 MONT DE MILIEU Millésime 2008



"Magistral et Mature"

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.

Communes de Fyé/Chablis et Fleys.

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 clair, vin limpide et brillant.

Le nez associe des arômes de pain grillé à un soupçon de poivre, pour évoluer ensuite sur des notes de tisane mentholée et d'agrumes, laissant une belle impression de fraîcheur.

En bouche, le pain grillé se confirme évoluant même vers la levure de boulanger.

Ce Mont de Milieu, qui témoigne déjà d'une belle maturité mais qui est encore un peu fermé, est tout en promesses.

Sa minéralité rayonnante, la pureté minérale de son grand terroir, sa complexité aromatique qui associe des notes fumées et florales, laissent augurer une excellente évolution.

Grand vin de garde.