



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 VAULORENT Millésime 2008



"Pur et Dense"

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 droite des Chablis Grands Crus. Communes : Fontenay près Chablis Poinchy. Ce premier cru, très grand « climat » du 1er cru Fourchaume, est contigu au Chablis Grand Cru Les Preuses. Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

Eleavage : 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 pâle à reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez pain grillé, citron et réduction minérale.

Bouche avenante et complexe, enrichie par une chair tendre et minérale, laissant une sensation de plaisir immédiat et d'énergie.

Très grand vin marqué par de la finesse et de la race, révélateur d'un grand terroir de 1er cru, jouxtant la colline des grands crus (présence d'argiles bleues du kimméridgien).

Impression générale : de la dentelle.

www.chablisienne.com

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