



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 LES PREUSES Millésime 2007



### "La Profondeur"

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, au dessus des Chablis Grands Crus Bougros.

Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage 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 05/08/2010, Réf.A

Robe jaune pale avec des reflets or ; vin limpide et brillant.

Le nez est encore un peu fermé. La minéralité iodée, subtile et persistante, fait vite disparaître les premières notes végétales. Elle laisse ensuite la place à cocktail d'épices, de miel, de garrigue, de fruits secs.

Une bouche puissante, exceptionnelle pour un grand cru Les Preuses, dévoile une minéralité délicate, et rend ce vin gracieux et élégant.

Beaucoup de complexité et de personnalité dans cette bouteille.

La finale mêlant citron vert et kimméridgien nous rappelle que nous allons devoir faire preuve de patience afin d'attendre que ce très grand atteigne son apogée.

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

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