



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 CHÂTEAU GRENOUILLES Millésime 2007



"Le Mythe"

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 sommet des Chablis Grands Crus Grenouille.
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 40 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourageage 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 fûts.

Note de dégustation du millésime 2007

du 05/08/2010, Réf.A

Les reflets verts qui animent une robe jaune pâle captent la lumière et confèrent à ce vin une belle brillance.

Le nez dominé par le miel, la vanille, les saveurs orientales laissent augurer d'ores et déjà un grand vin.

La bouche apparaît très enveloppée par le gras, la richesse et la puissance, mais elle est rafraîchie par une charpente acide et minérale.

Cet équilibre puissant, marque d'un grand terroir, parmi les plus réputés de Chablis, a également pour origine l'âge des vignes, la parfaite maturité des raisins et le faible rendement. Il est souvent entendu à Chablis que le grand cru Grenouilles synthétise le caractère de tous les autres grands crus rassemblés.

De très grande garde, il sait aussi donner du plaisir tout au long de sa vie.

www.chablisienne.com

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