



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 2008



"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 : Débourbage 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 2008

du 31/08/2010, Réf.A

Robe or pale étincillant, vin limpide et brillant. Le nez, encore discret, présente des notes de fruits frais légèrement vanillés, complexifiés par une touche de réduction minérale. A l'aération la fraîcheur minérale s'affirme avec un registre d'herbes sèches finement mentholées. On devine déjà une grande personnalité. Grande persistance.

La mise en bouche est magistrale avec une grande densité de matière et une remarquable tension minérale accompagnant une fine et fraîche acidité. Très grande pureté de chair et de fruit, la grande finesse et l'élégance naturelle de Château Grenouilles s'expriment déjà. Finale longue et minérale.

Très grande bouteille, un millésime parfaitement chablisien. Grand vin de patience.

www.chablisienne.com

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