



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 L'HOMME MORT Millésime 2004



### "Vif et Masculin"

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 l'extrémité des Fourchaume. Commune de Maligny.  
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 fûts et en cuve.

Elevage : Durée 15 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2004

du 09/03/2007, Réf.A

Robe jaune paille avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert sur un bouquet frais de fleurs blanches et d'herbes fraîches.

Belle attaque en bouche qui développe un beau volume et une richesse fraîche avec une longue complexité minérale. Finale qui montre le potentiel à venir avec le temps.

Conseils : Vin de potentiel qui s'exprimera grandement dans le temps.