



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 2005



### "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 petits fûts et en cuve.

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

Note de dégustation du millésime 2005

du 03/09/2007, Réf.A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert, sur un registre de fruits jaunes très mûrs, de foin coupé, avec une belle note florale. A l'aération, le registre d'une grande finesse devient aérien, avec une belle persistance.

La prise en bouche est magnifique, d'une grande pureté, la fraîcheur des fruits frais (abricots et pêches jaunes) se combine avec la minéralité pour offrir un équilibre parfait entre le gras et la matière.

Finale presque sans fin sur la maturité des raisins.

Conseils : Très grand Fourchaume avec un grand potentiel d'épanouissement.

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

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