



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 BEAUROY Millésime 2004



"Charnel et Rond"

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 gauche du Serein.
Commune de Beine, Poinchy et de Chablis. Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en petits fûts.

Elevage : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2004

du 21/08/2006, Réf.A

Belle définition aromatique, démonstration de puissance et de subtilité à la fois.

Attaque pleine, dense sur des notes de fruits à chaire blanche, grain de poire. Bouche acidulée (zeste d'agrumes) qui confère au vin une belle fraîcheur et beaucoup d'énergie.

Finale iodée et légèrement épicée.