



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 MONT DE MILIEU Millésime 2004



"Magistral et Mature"

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.

Communes de Fyé/Chablis et Fleys.

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 fûts.

Note de dégustation du millésime 2004

du 26/10/2007, Réf.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez relativement discret qui libère avec finesse des notes de fleurs blanches, de fougère et de vanille douce.

A l'aération, l'intensité devient plus profonde complétée par des odeurs d'agrumes mûrs. Bonne persistance.

Très belle attaque en bouche, avec une sensation de gras et de minéral relayée par une fraîcheur légèrement acidulée. Finale avec des saveurs végétales nobles de fleurs blanches.

Très longue finale minérale.

Conseils : Vin jeune que le temps ne fera que magnifier.

www.chablisienne.com

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