



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 2005



"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 petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2005

du 31/01/2008, Réf.A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert présentant un boisé léger et élégant accompagné d'une fraîcheur minérale. A l'aération une minéralité toute chablisienne prend place et s'exprime avec une remarquable finesse.

Bouche très dense avec un registre complet avec des notes de fleurs blanches, de vanille douce et une extraordinaire minéralité fine et rayonnante.

Finale très longue.

Conseils : Très grand vin de terroir

www.chablisienne.com

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