



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 MONTÉE DE TONNERRE Millésime 2004



### "Elégant et Racé"

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 gauche des Chablis Grands Crus. Communes de Fyé/Chablis.  
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage 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 21/08/2006, Réf.A

Nez frais et vif, notes d'agrumes.

Bouche citron et pamplemousse en premier abord, suivie d'une grande minéralité typique de ce terroir.

Ce Chablis premier cru Montée de Tonnerre 2004 fait preuve d'une belle fraîcheur tout en affichant une certaine rondeur.

Conseils : A consommer avec des mets délicats, poissons grillés, coquilles St Jacques...