



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 2005



### "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 : Débourageage 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 05/01/2007, Réf.A

Nez souvent discret en jeunesse avec un registre floral, une note de fruits et de la fraîcheur minérale. L'ensemble est élégant, fin et persistant.

Bouche marquée par une tension et une énergie minérale remarquablement présentes, toute en finesse et en élégance. Cette sensation minérale est relayée par une note florale (fleurs blanches) et des arômes de fruits en pleine maturité.

Belle longueur en finale que le temps ne cesse d'allonger et de magnifier.

Conseils : Vin remarquable surtout dans le temps, découvrir un Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre de 15 ans d'âge dans un beau millésime est un grand plaisir initiatique.