



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 LES VÉNÉRABLES - VIEILLES VIGNES Millésime 2004



### "Intense et Minéral"

Appellation : Chablis

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 : Communes de Beine, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Prény, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy.

Expositions variées.

Age moyen des parcelles : 35 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 14 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2004

du 02/02/2007, Réf.B

Robe or pâle avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur un registre floral, d'herbes fraîches et de menthe douce.

Bonne persistance à l'aération.

Belle présence en bouche. Un intime mariage entre le gras et la fraîcheur de la tension acide.

Longue finale pure, présentant une belle palette fruitée et minérale.

Conseils : Déjà abordable en jeunesse, il gagnera en complexité avec une ou deux années en cave.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

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