



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 2005



### "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, Préhy, 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 2005

du 19/04/2007, Réf.A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur un véritable festival d'arômes fins et élégants, fruits blancs bien mûrs, agrumes, fleurs blanches et épices douces.

Bonne persistance à l'aération.

Très belle bouche avec un remarquable équilibre entre le gras, la fraîcheur et la tension minérale.

La matière est profonde avec beaucoup d'énergie, remarquable synthèse du millésime 2005.

Finale presque sans fin avec une minéralité complexe.

Conseils : Sera encore plus grand d'ici quelques années.

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

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