



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 GRAND CRU BLANCHOT Millésime 2004



### "L'Enchanteur"

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein.

Commune de Chablis, à gauche des Chablis Grands Crus Les Clos.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts.

Elevage : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2004

du 16/04/2007, Réf.A

Robe jaune paille, vin limpide et brillant.

Nez ouvert présentant avec élégance une belle richesse aromatique de fruits et de fleurs blancs avec une note boisée très légère. Belle persistance à l'aération.

Belle sensation d'opulence en bouche, avec un développement présentant les fruits blancs matures et en finale une palette minérale élégante.

Belle personnalité.

Conseils : Présente déjà un caractère gourmand.

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

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