



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 2005



"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 2005

du 10/05/2007, Réf.A

Robe jaune pâle, cristalline, avec quelques reflets verts ; vin limpide et brillant.

Nez entrouvert présentant une fine palette florale, très fraîche, légèrement vanillée. Bonne persistance à l'aération.

Très belle bouche aérienne, avec une remarquable intégration de tous les éléments constituant le corps du vin : richesse tactile, énergie fraîche et boisée.

Finale minérale, légèrement vanillée avec une complexité fine et élégante.

Conseils : Vin déjà remarquablement présent avec un potentiel de qualité important.