



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 BEAUROY Millésime 2005



"Charnel et Rond"

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 gauche du Serein.

Commune de Beine, Poinchy et de Chablis.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en petits fûts.

Elevage : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2005

du 03/07/2006, Réf.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur un registre floral et de fruits frais avec une belle persistance.

Bouche équilibrée entre la richesse du gras et la fraîcheur de la tension minérale.

Finale de fruits frais blancs avec une touche légère et une élégance boisée. Grande longueur.

Conseils : Parfait pour aujourd'hui et pendant plusieurs années.

www.chablisienne.com

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