



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 LES PREUSES Millésime 2005



### "La Profondeur"

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, au dessus des Chablis Grands Crus  
Bougros.  
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

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

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 paille claire, vin limpide et brillant.

Nez discret avec une très grande complexité de la palette aromatique : notes de fleurs blanches, d'agrumes, d'amande verte, de vanille associées à une belle minéralité..

Bouche extraordinaire, de densité, de chair et d'énergie, incarnée dans une force tranquille...

Finale au grain serré avec une note d'épices douces.

Conseils : Ce que complexité veut dire, fabuleux à attendre.

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

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