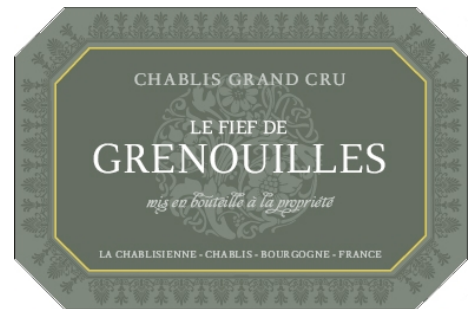




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU LE FIEF DE GRENOUILLES Millésime 2004



"La Pureté Minérale"

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. Entre les Chablis Grands Crus Vaudésir et Valmur. Dans la première partie du coteau des Grenouilles.
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 40 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage 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 2004
du 16/04/2007, Réf.A

Robe jaune paille clair avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert, fin et élégant présentant une belle palette aromatique : fleurs blanches, menthe douce et vanille légère. Belle persistance à l'aération.

Bouche riche avec une sensation de gras et de fraîcheur et une grande pureté aromatique de fruits mûrs. Finale minérale longue et complexe, très belle persistance cristalline.

Conseils : Parfait d'ici 4 à 5 années.

www.chablisienne.com

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