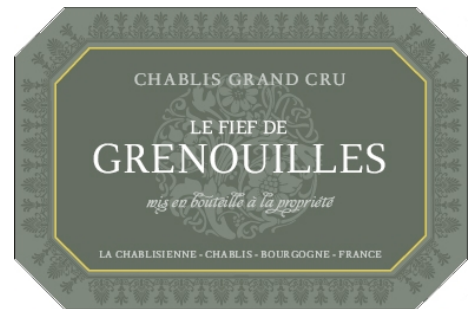




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU LE FIEF DE GRENOUILLES Millésime 2005



"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 : 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 cristalline, or pâle, vin limpide et brillant.

Nez aérien, net et pur avec des notes fraîches de fruits blancs, d'agrumes légers, de raisins mûrs et de végétal noble. Très bonne persistance à l'aération.

Bouche avec un gras très tactile et un déroulement minéral profond et dense.

Finale très longue offrant un véritable bouquet de minéralité.

Conseils : L'élégance précieuse de Chablis, à faire patienter pour un sublime plaisir.

www.chablisienne.com

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