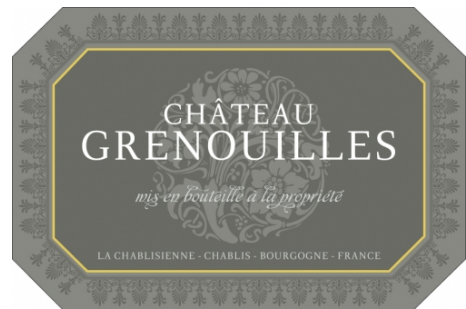




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU CHÂTEAU GRENOUILLES Millésime 2004



"Le Mythe"

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 sommet des Chablis Grands Crus 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 fûts.

Note de dégustation du millésime 2004

du 09/03/2007, Réf.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez encore discret, une impression de finesse et une élégante fraîcheur se dégagent doucement. A l'aération un registre floral et de fruits blancs avec une note vanillée s'installe et persiste dans le temps.

L'attaque et le développement en bouche sont marqués par une combinaison complexe entre le gras et la tension acide et minérale. Une grande pureté de fruits, une précision des arômes et un style rigoureux font de ce vin un Chablis incomparable.

Finale très longue avec une élégante minéralité.

Conseils : A oublier quelques années en cave.

www.chablisienne.com

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