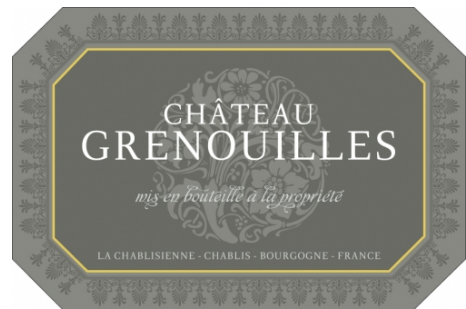




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU CHÂTEAU GRENOUILLES Millésime 2005



"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 Grenouille.

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 2005

du 10/05/2007, Réf.A

Robe or pâle avec des reflets verts, vin limpide et brillant. Nez entrouvert d'où s'échappe une douce musique de fleurs blanches, de fruits mûrs, de végétal, avec une touche légère de vanille et d'épices douces, dont l'alliance procure une sensation de maturité et de fraîcheur.

Bonne persistance à l'aération.

Bouche avec un volume extraordinaire de densité d'énergie et de fraîcheur.

L'ensemble est un réel concentré chablisien que le temps libérera.

Finale encore jeune, véritable promesse sublime.

Conseils : Vin nec plus ultra.

www.chablisienne.com

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