



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 PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE Millésime 2006



"Elégant et Racé"

Appellation : Chablis Premier Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

Densité et plantation : 5500 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein, à gauche des Chablis Grands Crus. Communes de Fyé/Chablis.

Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 25 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 15 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2006
du 16/05/2008, Réf.A

Robe jaune clair, vin limpide et brillant.

Nez ouvert avec une première présentation mêlant une note exotique et de fruits frais.

A l'aération, la fraîcheur minérale s'installe avec des notes végétales complexes. Longue persistance.

La bouche est complexe et salivante avec de la chair de fruit frais, des épices douces et une minéralité d'une extrême finesse.

Finale très longue.

Conseils : Vin de grande structure et d'équilibre parfait.