



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 BEAUROY Millésime 2006



"Charnel et Rond"

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 gauche du Serein.

Communes de Beine, Poinchy et Chablis.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en petits fûts.

Elevage : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2006

du 06/11/2007, Réf.A

Robe or pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

Nez ouvert et gourmand avec une très belle palette : agrumes frais, fleurs blanches, fruits à chair jaune et une note exotique.

A l'aération, la densité et la fraîcheur se mettent en valeur.

Bonne persistance.

Belle bouche très charnelle, toute en rondeur, construite sur le fruit et la fraîcheur.

Finale longue et douce sur le fruit.

Conseils : Vin de plaisir et de gourmandise.

www.chablisienne.com

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