



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 L'HOMME MORT Millésime 2006



"Vif et Masculin"

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 l'extrémité des Fourchaume. Commune de Maligny.
Exposition sud-ouest.

Age moyen des parcelles : 25 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 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 pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur un registre de fruits du verger.

A l'aération, la palette s'enrichit d'une note exotique accompagnée de fleurs blanches et de vanille légèrement boisée. Bonne persistance.

La bouche est ample et charnue, présentant une belle maturité de fruit et une fraîcheur minérale rayonnante, le volume est remarquable.

Finale longue et fruitée.

Conseils : Très grand Fourchaume avec un grand potentiel d'épanouissement.