



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 MONTMAINS Millésime 2006



"Profond et Secret"

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.

Commune de 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 verts, vin limpide et brillant. Nez encore discret, délivrant une fraîcheur délicatement végétale. A l'aération, le nez devient plus complexe avec une très légère réduction minérale remarquable.

Très belle prise en bouche, riche avec une matière et du gras tendu par une minéralité très fine.

La fraîcheur rayonnante de la minéralité est sensible tout au long de la présentation du vin.

Finale à venir mais tous les éléments sont là.

Conseils : Magnifique présentation du terroir chablisien.

www.chablisienne.com

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