



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 VAILLONS Millésime 2006



"Croquant et Gourmand"

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 : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

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

Note de dégustation du millésime 2006

du 05/11/2007, Réf.A

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

Nez entrouvert, présentant une touche de végétal noble, fleurs blanches et chair de fruits mûrs.

L'aération donne une plus grande profondeur à l'ensemble.

Belle prise en bouche avec un équilibre parfait entre le gras et la tension. Les arômes sont riches et purs, abricot et pêche blanche, réveillés par une acidité légèrement minérale.

Finale longue et gourmande.

Conseils : Beau vin de gastronomie raffinée.

www.chablisienne.com

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