



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 VAULORENT Millésime 2006



"Pur et Dense"

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 droite des Chablis Grands Crus. Communes : Fontenay près Chablis Poinchy. Ce premier cru, très grand « climat » du 1er cru Fourchaume, est contigu au Chablis Grand Cru Les Preuses. Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 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 08/07/2008, Réf.A

Robe or pale, vin limpide et brillant.

Nef ouvert sur une palette de fruits du verger relevés par une légère touche d'épices douces.

A l'aération la fraîcheur et la pureté s'imposent. Les odeurs de fruits mûrs et de vanille douce complète la présentation.

Bonne persistance.

La Bouche est riche, assez puissante mais remarquablement équilibrée par une minéralité structurante et fraîche. Le terroir marque ici son empreinte.

Finale longue avec une belle présentation fruitée complexe.

Conseils : A attendre quelques années pour une présentation complète

www.chablisienne.com