



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 LES VÉNÉRABLES - VIEILLES VIGNES Millésime 2006



"Intense et Minéral"

Appellation : Chablis

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 : Communes de Beine, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy.

Expositions variées.

Age moyen des parcelles : 35 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 14 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2006

du 16/05/2008, Réf.A

La robe présente une couleur or pâle avec des reflets verts, elle accroche remarquablement la lumière. Vin limpide et brillant.

Nez entrouvert, très pur et présentant une première palette d'agrumes frais.

A l'aération, une fine puissance minérale apparaît et se prolonge avec une note végétale et fruitée très complexe. Les fruits mûrs et frais terminent cette présentation. Très bonne tenue dans le temps.

Déjà toute la pureté et la profondeur des Chablis s'expriment au nez.

La mise en bouche est remarquable de fraîcheur et de tension avec une très belle matière marquée par une pure expression de fruits légèrement gourmands. La finale est très longue presque sans fin.

Conseils : Grand vin de terroir Chablisien !

www.chablisienne.com

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