



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 LA PIERRELÉE Millésime 2007



### "Expressif et Fin"

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 : 20 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 6 mois sur lies fines, en cuve.

Note de dégustation du millésime 2007

du 16/05/2008, Réf.A

Robe jaune paille avec des reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur les agrumes mûrs et une note de réduction minérale, bonne persistance à l'aération.

Bouche très fraîche, avec un équilibre parfait entre le gras, la richesse et l'élégante tension acide.

Finale longuement minérale.

Conseils : Très belle matière en présentation, à revoir après la mise en bouteille.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

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