



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 MONT DE MILIEU Millésime 2006



### "Magistral et Mature"

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.

Communes de Fyé/Chablis et Fleys.

Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 25 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 10/09/2008, Réf.A

Vin brillant à la robe jaune clair et aux reflets verts. Nez fin et complexe dans lequel on retrouve des notes de fruits mûrs à chair jaune en parfaite équilibre avec la minéralité de ce grand terroir.

La bouche se révèle sur une belle structure alliant gras et finesse. Le boisé fin et délicat issu de la vinification en petits fûts, apporte encore plus de complexité à ce grand vin et est gage d'une belle longévité.

Conseils : On retrouve l'expression d'une très belle maturité sur un terroir exceptionnel.

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

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