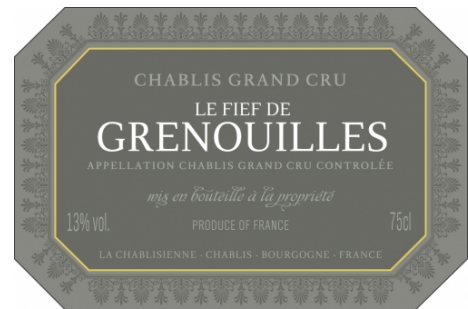




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU LE FIEF DE GRENOUILLES Millésime 2006



"La Pureté Minérale"

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein.
Commune de Chablis. Entre les Chablis Grands Crus Vaudésir et Valmur. Dans la première partie du coteau des Grenouilles.
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 40 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

Elevage : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2006
du 10/09/2008, Réf.A

Vin parfaitement brillant avec une robe or pâle aux délicats reflets verts.

Le nez légèrement fermé aujourd'hui, laisse percevoir une belle rondeur. L'équilibre entre les arômes de fruits mûrs à chair blanche et le boisé noble provenant de la fermentation et de l'élevage en petit fûts est idéal. La complexité n'a de cesse de se développer avec l'aération. En bouche, on retrouve un vin parfaitement équilibré avec une structure pleine et élégante. La perception minérale progresse élégamment au cours de la dégustation.

Conseils : Incontestablement, ce vin est l'expression d'un grand terroir dans un millésime d'une maturité exceptionnelle.

www.chablisienne.com

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