



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 NATURE Millésime 2006



### "Profond et Frais"

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 7500 pieds hectare.

Situation et exposition : Groupe de 2 parcelles représentant 1,889ha situés sur la commune de Fleys dans les lieux-dits « La Vallée de Chigot » (0.652ha), dans le prolongement des Chablis 1er Cru Mont de Milieu et les longues

Age moyen des parcelles : 20 ans.

Taille : Guyot simple et double opposé

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 14 mois sur lies fines, en foudre.

Note de dégustation du millésime 2006

du 20/09/2008, Réf.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant. Le premier nez présente de la vanille douce et un boisé léger et épicé. A l'aération la puissance minérale et la pureté aromatique s'imposent avec force.

Nez persistant.

Remarquable densité en bouche avec un équilibre parfait pour le millésime. Le vin est très profond avec une vibration minérale fine et élégante. Finale très longue.

Conseils : Remarquable Chablis 2006 de terroir.

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

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