



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 BLANCHOT Millésime 2006



### "L'Enchanteur"

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, à gauche des Chablis Grands Crus Les Clos.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts.

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

Note de dégustation du millésime 2006

du 06/10/2008, Réf.A

Robe or pale, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert, présentant des notes légères de fruits secs et de boisé épicé.

A l'aération la palette devient plus complexe avec une tonalité fraîche.

Bonne persistance.

La bouche est riche et onctueuse, avec une matière de belle densité, bien équilibrée par la fraîcheur.

Finale longue et très finement minérale.

Conseils : Un Grand Cru qui mérite quelques années de vieillissement en cave, avant de montrer son plein potentiel.