



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 LES PREUSES Millésime 2006



"La Profondeur"

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, au dessus des Chablis Grands Crus Bougros.
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 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 06/10/2008, Réf.A

Robe jaune pâle avec des reflets or, vin limpide et brillant. Nez encore fermé, qui laisse apercevoir une fraîcheur très légèrement épicée.

A l'aération la palette aromatique prend de l'ampleur, montrant les fruits blancs mûrs et la minéralité.

Très bonne persistance.

La bouche est tendue et profonde avec du gras, du fruit et une touche boisée légère.

Très grande longueur en bouche.

Conseils : Remarquable personnalité avec un grand potentiel de vieillissement.

www.chablisienne.com