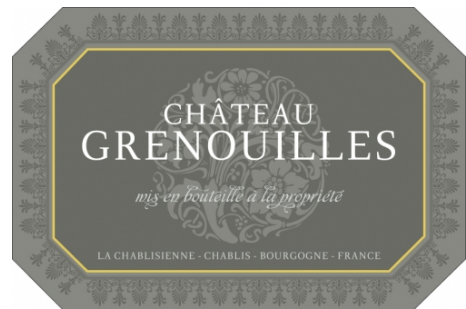




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU CHÂTEAU GRENOUILLES Millésime 2006



"Le Mythe"

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 sommet des Chablis Grands Crus Grenouille.

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 fûts.

Note de dégustation du millésime 2006

du 06/10/2008, Réf.A

Robe jaune pâle avec des reflets dorés, vin limpide et brillant.

Nez encore fermé et sur la retenue, on devine des notes légèrement grillées.

A l'aération les épices douces se présentent.

Très belle prise en bouche avec une matière élégante, fine, mature, nette et très pure.

La minéralité rayonne sur toute la matière.

Finale longue et très élégante.

Conseils : Très beau vin du millésime, à attendre plusieurs années pour une présentation plus complète.

www.chablisienne.com

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