



*La Chablisienne*  
CHABLIS - FRANCE

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.

## CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU BEAUROY

Millésime 2015

"Charnel et Rond"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive gauche du Serein. Communes de Beines, Poinchy et Chablis. Exposition Sud-Est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts.

ELEVAGE : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 03/03/2017  
- REF. A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

1er nez fin et subtil, légèrement grillé, avec des fruits blancs parfaitement mûrs.

A l'aération, la fraîcheur minérale est plus présente accompagnée de notes légères d'épices.

Bonne persistance.

Mise en bouche précise avec une belle chair de fruits jaunes (abricot) et une élégante tension et une longue finale fruitée.

Magnifique présentation du climat des Beauroy.

