



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^{ER} CRU BEAUROY

Millésime 2016

"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 2016 DU 28/11/2018 - REF. A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez ouvert présentant une légère réduction minérale, de légères notes épicées et de fruits blancs.

A l'aération, devient plus intense.

Bonne persistance.

Mise en bouche riche et fraîche avec une légère tension minérale. Belle finale ouverte.

Joli Chablis 1^{er} Cru du millésime

