



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 GRAND CRU BLANCHOT

Millésime 2015

"L'Enchanteur"

APPELLATION : Chablis Grand Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 6500 pieds /ha.

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.

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

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

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 01/10/2018  
- REF.A

Robe or pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

Belle complexité profonde au 1er nez, épices douces et boisé vanillé subtil.

A l'aération, devient plus « explosif ».  
Bonne persistance.

Mise en bouche avec une belle chair en « 3 dimensions ».  
Finale riche et ouverte.

Chablis Grand Cru Blanchot bien dans le style.

