



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 2018

"L'Enchanteur"

APPELLATION : Chablis Grand Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 8000 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis, à gauche des Chablis Grand Cru 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 environ 14 mois sur lies fines, en fût et en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 27/08/2020
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez encore discret avec une légère touche fraîche et boisée.

A l'aération, la palette devient plus intense, complétée par une note florale et minérale.

Persistant.

Mise en bouche ample et riche avec un beau volume développé. Finale magnifique.

A attendre pour une présentation plus aboutie.

