



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 LA PIERRELÉE

### Millésime 2018

### "Expressif et Fin"

APPELLATION : Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Toutes les communes de l'appellation. Expositions variées.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 20 ans.

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

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

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 25/08/2020  
- REF. A

Robe or blanc, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez frais, élégant et concentré encore discret.

À l'aération, une remarquable note minérale fraîche et profonde d'une grande finesse complète la palette fruitée.

Bonne persistance.

Mise en bouche harmonieuse et dense, la texture est fine, saline et minérale. L'ensemble est énergique et jeune.

Longue finale minérale.

Remarquable Chablis dense et bien élevé.

