



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 SEREINE

Millésime 2018

"Dense et Aromatique"

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 : 30 ans.

VINIFICATION : Débourage 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 fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 26/08/2020 - REF.A

Robe or blanc, vin limpide et brillant.

1^{er} nez encore discret, légèrement floral et fruité (fruits blancs et frais).

A l'aération, la palette devient plus éclatante et fraîche avec une touche minérale.

Persistant.

Mise en bouche précise et dense, l'équilibre est parfait entre la matière du fruit et l'énergie.

Finale de grand potentiel.

Très beau Chablis « village » du millésime 2018.

