



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 LES VÉNÉRABLES

Millésime 2018

"Intense et Minéral"

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. Exposition variées.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 50 ans.

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

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

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

Robe or blanc, vin limpide et brillant.

1^{er} nez frais présentant les fruits blancs parfaitement mûrs avec une petite touche de boisée légèrement vanillée.

A l'aération une belle minéralité se présente.

Bonne persistance.

Mise en bouche saline et minérale avec une belle structure,

La chair de fruit est nette et précise.

Finale suave et minérale.

Très beau Chablis « village » avec un grand potentiel à attendre.

