



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 LE FINAGE

Millésime 2019

"Fruité et Aérien"

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

ELEVAGE : Durée environ 6 mois sur lies fines, en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2019 DU 25/08/2020
- REF. A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez ouvert et frais avec une note fruitée légèrement vanillée et minérale.

A l'aération, devient plus frais et minéral.

Persistant.

Beau volume en bouche avec un fruit mûr et une fine minéralité.

Finale légère et minérale.

Chablis « village » avenant et de plaisir.

