



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHÂBLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

CHABLIS DAME NATURE

Millésime 2014

"Profond et Frais"



APPELLATION : Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 7500 pieds /ha.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 20 ans.

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

ELEVAGE : Durée 9 mois sur lies fines, en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2014 DU 24/05/2016
- REF. A

Robe or pale, vin limpide et brillant.

1er nez complexe présentant des notes légèrement épicées.
A l'aération, devient plus floral et végétal noble.
Bonne persistance.

Bouche immédiatement minérale, « une véritable plongée dans le sol » avec un beau volume frais.
Finale fraîche, énergétique.
Grande longueur.

Très beau Chablis « village ».

Ce vin est certifié ECOCERT, la culture de la vigne et la vinification respectent les normes de l'élaboration des vins biologiques.