



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 2014

"Expressif et Fin"

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 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Communes de Beines, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy. 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 6 mois sur lies fines, en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2014 DU 19/01/2016
- REF. A

Robe or jaune très pâle, vin limpide et brillant.

1er nez ouvert avec une subtile palette de fruits blancs et une belle « sensation de minéralité ».

A l'aération, une expression minérale dominante accompagne des épices très douces et une fraîcheur florale.
Très bonne persistance.

Mise en bouche ample et tendue avec une fraîcheur acide et minérale distinguée. Très bonne structure.
Finale fraîche avec beaucoup d'extraits secs.

Cuvée et millésime remarquable.

