



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 2014

"Dense et Aromatique"

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 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2014 DU 05/10/2016 - REF.A

Robe or pale, vin limpide et brillant.

1er nez présentant des fruits blancs frais et légèrement vanillés.

A l'aération une élégante note de réduction minérale complète la palette olfactive.

Bonne persistance.

Belle structure en bouche, fraîche et complexe avec un fruité net et une fine acidité.

Bonne longueur.

Beau chablis de caractère.

