



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 2015

"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, Prêhy, 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 2015 DU 16/03/2018 - REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1er nez, fraîcheur des fruits blancs du verger.  
A l'aération, la palette se complexifie, note florale, trame calcaire, épices très douces, poire mûre et réduction minérale.

Belle persistance.

Très beau volume et belle densité fraîche en bouche, la pureté du fruit est remarquable.  
Beau potentiel à exprimer.

Finale pure, miel liquide et minéralité.

Véritable Chablis de corps et d'esprit.



PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION