



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 2015

"Fruité et Aérien"

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 : Sur lies fines, en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 26/01/2015 - REF. A

Robe jaune or pale, vin limpide et brillant.

Nez ouvert et mûr présentant les fruits blancs et jaunes avec une note minérale bien présente.

A l'aération, la minéralité est encore plus présente.

Bonne persistance.

Très beau volume en bouche avec de la fraîcheur et un fruit net et précis, la maturité est élégante.

Finale en longueur.

Beau village 2015.

