



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 2018

"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 2018 DU 22/11/2019  
- REF. A

Robe or pâle avec des reflets argentés.

Vin limpide et brillant. 1<sup>er</sup> nez avec une belle palette de fruits blancs à maturité du verger très légèrement vanillés.

A l'aération, une fraîche note minérale complète la palette.

Persistant. Mise en bouche riche et ample avec une fine tension acide et minérale.

Belle énergie minérale en finale.

Parfaite introduction à l'appellation village.



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