



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 LES VÉNÉRABLES

Millésime 2017

"Intense et Minéral"

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 : 35 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

ELEVAGE : Durée 14 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2017 DU 08/10/2019  
- REF. A

Robe or pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez entrouvert présentant les fruits blancs très légèrement épicés.

A l'aération, une belle intensité minérale légèrement grillée accompagne une note florale.

Persistant.

Très beau volume en bouche, frais et pure avec une élégante définition minérale.

Très beau potentiel à venir.

Longue finale.

Grand Chablis de terroir.

