



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.

CHÂTEAU GRENOUILLES CHABLIS GRAND CRU Millésime 2016

"Le Mythe"

APPELLATION : Chablis Grand Cru
CEPAGE : Chardonnay 100%
SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.
DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 6500 pieds /ha.
SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis. Au sommet des Chablis Grands Crus Grenouilles.
Exposition Sud-Ouest.
AGE MOYEN DES PARCELLES : 40 ans.
VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts et en cuve.
ELEVAGE : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2016 DU 17/07/2018
- REF.A

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

1er nez frais avec des expressions complexes de fruits blancs vanillés et d'épices douces.

A l'aération, une belle fraîcheur minérale et florale se révèle.

Grande persistance.

Remarquable mise en bouche, verticale, fraîche, tendue par une fine minéralité, la définition du fruit est parfaite.

Finale longue et jeune.

Remarquable Château Grenouilles 2016 avec un potentiel de garde et d'évolution important.

