



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 1<sup>ER</sup> CRU CÔTE DE LÉCHET Millésime 2015

"Solaire et Aérien"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

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 : Sur la rive gauche du Serein.  
Communes de Milly et Chablis. Exposition Sud-Est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

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

ELEVAGE : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 19/04/2017  
- REF.A

Robe or pale, vin limpide et brillant.

1er nez présentant les fruits blancs du verger avec un soupçon d'épices douces et de fraîches notes minérales.

A l'aération, la palette aromatique et la fraîcheur minérale calcaire se développent.

Bonne persistance.

Bouche très tactile et équilibrée entre la fraîcheur calcaire, la pureté du fruit et le long déroulement.  
Finale magnifiquement calcaire.

Terroir parfaitement présenté dans ce millésime de révélation.

