



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 2018

"Le Mythe"

APPELLATION : Chablis Grand Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 8000 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein.

Commune de Chablis. Entre les Chablis Grand Cru Vaudésir et Valmur.

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 environ 14 mois sur lies fines, en fûts et en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 28/08/2020
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez fin, élégant et frais avec des notes de fleurs blanches et un boisé léger.

A l'aération, devient plus intense et pure avec une belle fraîcheur minérale.

Persistant.

Mise en bouche pleine et complexe, le volume est remarquable avec une fraîche palette de fruits secs et de fruits murs.

La texture est d'une grande finesse.

Finale longue à venir.

Château Grenouilles à haut potentiel.



PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1^{ER} CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES

www.chablisienne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION