



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^{ER} CRU CÔTE DE LÉCHET

Millésime 2018

"Solaire et Aérien"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

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

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive gauche du Serein commune de Chablis. Exposition sud-est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

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

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

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 11/03/2020
- REF.A

Robe or jaune pâle et or blanc mêlé, vin limpide et brillant.

1^{er} nez présenté est complexe avec des notes florales et de fruits blancs légèrement épicés et vanillés.

A l'aération devient plus épanoui avec une élégante touche minérale « calcaire ».

Persistant.

Mise en bouche fraîche et élancée, le développement est délicieusement minéral et salin.

La finale est longue, complexe et minérale.

Remarquable terroir parfaitement présenté.

