



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 LES FOURNEAUX

Millésime 2013

"Net et Précis"

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 droite du Serein. Commune de Fleys. 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 2013 DU 04/02/2015  
- REF.A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

Nez légèrement malté avec une touche minérale

Beau volume en bouche sur la rondeur et une minéralité légère.

Finale avenante.

Terroir accessible en jeunesse.

