



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 GRANDE CUVÉE

Millésime 2016

"Riche et Frais"



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 et la rive gauche du Serein. Vignes situées sur les terroirs de Chablis Premiers Crus Berdiot, Côte de Vaubarousse, Fourneaux, Vaucoupin, Vosgros, Beauregard et Côte de Jouan. Exposition Sud-Est et Sud-Ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

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

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

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2016 DU 01/10/2018
- REF A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1er nez entrouvert et frais avec de très légères notes épicées.

L'aération apporte une subtile minéralité. Bonne persistance.

Très belle texture en bouche avec de la pureté, de la fraîcheur et de la profondeur.

Fruits jaunes en rétro olfaction.

Finale longue et élégante.

Cuvée toute en harmonie qui présente parfaitement bien l'appellation 1er Cru.