



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 2018

"Riche et Frais"



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 : Remarquable assemblage de Chablis 1^{er} Cru situés sur la rive droite et la rive gauche du Serein. 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 et en fûts.

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

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 02/09/2020
- REF A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1er nez ouvert et frais avec une palette de fruits blancs légèrement épicés.

A l'aération, une belle note minérale se révèle.

Bonne persistance.

Mise en bouche fraîche et élégante avec une fine tension minérale et un très joli boisé.
Finale gourmande.

Parfaite première cuvée pour découvrir l'univers des Chablis 1er Cru.