



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 L'HOMME MORT

Millésime 2016

"Vif et Masculin"

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, à l'extrémité des Fourchaumes. Commune de Maligny. Exposition Sud-Ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

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

ELEVAGE : Durée 15 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2016 DU 16/03/2018
- REF. A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1er nez poudré et finement boisé.

A l'aération, sève vanillée et exotique avec de légères notes grillées.

Persistant.

Très belle mise en bouche cristalline « en tension » avec des épices douces et une touche de noisette fraîche.

Finale élégante sur les fruits secs.

La patience sera récompensée...

