



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 GRAND CRU LES PREUSES

Millésime 2016

"La Profondeur"

APPELLATION : Chablis Grand Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein.

Commune de Chablis, au-dessus des Chablis Grands Crus Bougros. Exposition Sud-Ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans.

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

ELEVAGE : Durée 20 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 complexe présentant subtilement les épices, la vanille et le boisé.

A l'aération, les fruits frais, jaunes et mûrs, se présentent.

Grande persistance.

Magnifique texture en bouche, matière pure bien révélée et finale finement boisée.

Longueur présente et à venir.

Le grand terroir des Preuses s'exprime parfaitement, rendez-vous entre 10 et 20 ans...

