



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 LES LYS

Millésime 2014

"Sensuel et Harmonieux"

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 gauche du Serein. Commune de Chablis, contigu au Chablis Premier Cru Vaillon. Exposition Nord-Est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

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

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

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2014 DU 20/02/2017
- REF.A

Robe or pale, vin limpide et brillant.

1er nez présentant les fruits blancs du verger avec une légère note florale.

A l'aération le caractère minéral s'affirme.

Persistant.

Belle mise en bouche fraîche et dynamique avec une réelle profondeur et un déroulement rigoureux.

Finale minérale.

Bonne longueur.

Vin jeune et prometteur d'un grand terroir de 1er Cru.

