



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 2018

"Sensuel et Harmonieux"

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 : Sur la rive gauche du Serein, commune de Chablis, contigu au Chablis 1^{er} Cru Vaillons. Exposition nord-est.

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 24/07/2020
- REF.A

Robe or pâle avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

1^{er} nez frais, floral et fruité avec une touche de vanille.

A l'aération une légère note minérale complète la palette aromatique.

Bonne persistance.

Mise en bouche fraîche et ample avec une belle chair de fruits blancs.

L'équilibre entre richesse et fine acidité est remarquable.

Finale « sérieuse » minérale et longue.

Terroir montrant une très belle énergie chablisienne.

