



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHÂBLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES

Millésime 2018

"La Profondeur"

APPELLATION : Chablis Grand Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire Kimméridgien.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 8000 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein.

Commune de Chablis, au-dessus des Chablis Grand Cru Bougros.
Exposition sud-est et 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 environ 14 mois sur lies fines, en fûts et en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 28/08/2020
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez entrouvert présentant une subtile palette florale accompagnée de fruits frais et d'une touche minérale.

Persistant.

Belle mise bouche dynamique et verticale avec une palette de fruits blancs légèrement vanillée.

Finale salivante à venir.

Chablis Grand Cru de patience à attendre.

