



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<sup>ER</sup> CRU MONTÉE DE TONNERRE Millésime 2016 "Élégant et Racé"

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 gauche des Chablis Grands Crus. Communes de Fyé/Chablis. 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 avec des reflets argentés, vin limpide et brillant.

1er nez complexe avec une palette présentant un boisé subtil, des notes de noisettes fraîches et d'épices douces.

A l'aération, les fruits jaunes abricotés et murs accompagnent les épices douces et une trame minérale poudrée.  
Belle persistance.

Bouche dense et intense avec un grain très fin et des épices subtiles.  
Finale jeune...

Très beau potentiel dans le temps.

