



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 VALMUR

Millésime 2015

"Le Raffiné"

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 : 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis. Entre les Chablis Grands Crus Les Clos et Grenouilles. Deux expositions Sud et Nord-Ouest, formant un amphithéâtre de vignes.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 40 ans.

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

ELEVAGE : Durée 18 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 01/10/2018  
- REF.A

Robe or jaune pâle, vin limpide et brillant.

1er nez encore discret avec des notes subtiles d'épices boisées.

A l'aération, s'entrouvre sur une fine minéralité.

Persistant.

Belle mise en bouche, fraîche et ample avec une belle chair.

Finale longue et minérale.

Belle bouteille, bien typée Valmur.

