



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 VAULORENT

Millésime 2014

"Pur et Dense"

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 droite des Chablis Grands Crus. Communes : Fontenay près Chablis, Poinchy. Ce Premier Cru, très grand "climat" du Premier Cru Fourchaume, est contigu au Chablis Grand Cru Les Preuses. Exposition 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 15 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTES DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2014 DU 04/04/2016
- REF. A

Robe or pale avec des reflets argentés. Vin limpide et brillant. 1er nez de fruits blancs très légèrement vanillés et boisés avec une élégante réduction minérale.

A l'aération la minéralité complexe donnée par le kimméridgien devient plus présente.

Belle persistance.

Mise en bouche remarquable avec une richesse pure et nette de fruits blancs soutenue par une fine minéralité qui se déroule parfaitement, très belle harmonie.

Finale longue et fraîche.

Grand terroir parfaitement présenté avec un potentiel important.

