



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 2016 "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 2016 DU 28/11/2018 - REF. A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez fruits blancs légèrement vanillés et épicés.

A l'aération, les éléments transmis par le sol prennent le devant avec une complexité fraîche et une chair de fruit présente. Grande persistance.

Très belle matière en bouche, grande texture fraîche et élégante, notes d'amandes et de fruits mûrs.

Finale à venir encore.

Potentiel important pour ce grand terroir de Chablis 1^{er} Cru.

