La Chablisienne
CHABLIS - FRANCE

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.

CHÂTEAU GRENOUILLES CHABLIS GRAND CRU

Millésime 2012

"Le Mythe"

APPELLATION : Chablis Grand Cru
CEPAGE : Chardonnay 100%
SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.
DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 8000 pieds /ha.
SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis. Entre les Chablis Grand Cru Vaudésir et Valmur.
Exposition sud-ouest.
AGE MOYEN DES PARCELLES : 40 ans.
VINIFICATION : Débourbage 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 2012 DU 03/10/2023 - REF.A

Robe jaune dorée, limpide et brillante.

Le premier nez est délicat sur des notes légèrement toastées, grillées.

Après aération, il devient plus expressif et plus élégant avec de subtiles notes florales (rose).

La bouche est riche, structurée avec des notes de vanille et de noisette qui apportent beaucoup de sucrosité et de densité. Belle persistance aromatique.

Il est conseillé de l'ouvrir un peu avant la dégustation.
Il accompagnera parfaitement des toasts briochés de foie gras ou de belles volailles en sauce.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION