



La Chablisienne
CHABLIS - FRANCE



CHABLIS 1^{ER} CRU

LES LYS

Sensuel et Harmonieux

MILLÉSIME 2020

APPELLATION : Chablis Premier Cru.

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive gauche du Serein, commune de Chablis, contigu au Chablis 1^{er} Cru Vaillons. Exposition nord-est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

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

ELEVAGE : Durée environ 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2020 DU 07/03/2020

- REF.A

Robe or pâle, limpide et brillante avec quelques reflets dorés.

Le premier nez est discret avec des notes de fruits à chair blanche (poire, pêche). Il devient plus expressif, plus fruité après oxygénation avec un léger boisé (noix de coco) qui l'accompagne.

La bouche est remplie et équilibrée avec une jolie structure. On retrouve le boisé en fin de bouche qui apporte un côté chaleureux avec une belle longueur et de légères notes salines.

Un 1^{er} cru élégant et minéral.

Accords mets et vin : Noix de St Jacques poêlées, poulet rôti aux épices (sucré-salé), plateau de fromages (chèvre ½ sec, Chaource, Beaufort)

www.chablisienne.com

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