



La Chablisienne  
CHABLIS - FRANCE



## CHABLIS GRAND CRU

LES CLOS

*Le Secret*

### MILLÉSIME 2017

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 Grands Crus Valmur et Blanchot. Exposition sud-ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans.

VINIFICATION : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en fûts.

ELEVAGE : Durée environ 14 mois sur lies fines, en fûts et en cuve.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2017 DU 25/11/2019

- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez frais avec une note légère florale et végétale noble.

A l'aération, devient minéral « épice ».

Persistant.

Mise en bouche tendue sur une trame minérale et acidulée avec en équilibre une jolie chair de fruit.

Finale à venir.

Terroir de patience.

---

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

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