



La Chablisienne
CHABLIS - FRANCE



CHABLIS

LES VÉNÉRABLES
Intense et Minéral

MILLÉSIME 2019

APPELLATION : Chablis
CEPAGE : Chardonnay 100%
SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien
DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.
SITUATION ET EXPOSITION : Toutes les communes de l'appellation.
Expositions variées.
AGE MOYEN DES PARCELLES : 50 ans.
VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.
ELEVAGE : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2019 DU 20/05/2021
- REF. A

Robe or blanc, brillant et limpide.

Le premier nez est très élégant et concentré avec des premières notes beurrées, vanillées apportées par le bois puis après aération, des notes plus fruitées apparaissent (fruits blancs, pêche).

Belle attaque en bouche avec de la fraîcheur, un ensemble bien fruité (fruits mûrs), très juteux, avec des arômes briochés, vanillés en fin de bouche. Belle tension en finale avec une légère salinité qui apporte beaucoup de longueur.

Accords mets et vins : Plancha de St Jacques, Plateaux de fromages (chèvre, brie truffé, Beaufort etc.)

www.chablisienne.com