



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 LES VÉNÉRABLES

Millésime 2015

"Intense et Minéral"

APPELLATION : Chablis.

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 : Communes de Beines, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy. Expositions variées.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 35 ans.

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

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

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 28/11/2018
- REF. A

Robe or pâle et or blanc, vin limpide et brillant.

1^{er} nez sur « la retenue ».

A l'aération, se découvre doucement et présente la grande densité et la fine minéralité intense du millésime 2015.

Très persistant.

Mise en bouche magistrale, dense et serrée avec du volume, note d'amande élégante...

Finale d'une grande jeunesse.

Densité exceptionnelle pour cette cuvée emblématique.

