



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 2015

"Le Mythe"

APPELLATION : Chablis Grand Cru
CEPAGE : Chardonnay 100%
SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.
DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 6500 pieds /ha.
SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis. Au sommet des Chablis Grands Crus Grenouilles.
Exposition Sud-Ouest.
AGE MOYEN DES PARCELLES : 40 ans.
VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts et en cuve.
ELEVAGE : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2015 DU 05/02/2018
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1er nez présentant finement les fruits jaunes parfaitement murs très légèrement épicés.

A l'aération, se dégage une grande pureté aromatique, complexe et large.

Grande persistance.

Mise en bouche « spatiale » avec une grande densité fraîche et finement minérale et un fruit très pur.

L'équilibre est parfait.

Longue présence en finale.

Très grand potentiel à découvrir dans le temps...

