La Chablisienne
CHABLIS · FRANCE




# CHABLIS

## LES VÉNÉRABLES

*Fruité et Aérien*

## MILLÉSIME 2022

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 : Débourbage 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 2022 DU 29/07/2024

Robe or pâle, limpide et brillante avec de légers reflets dorés.

Le premier nez est expressif. Un subtil mélange de notes florales (chèvrefeuille) et boisées (noix de coco, vanille).

L'attaque en bouche est riche et dense. Equilibré avec des notes de fruits à belle maturité et des notes légèrement toastées, grillées.

La finale est saline et apporte une belle persistance aromatique.

Un vin structuré et solaire avec un joli potentiel de garde.

Il accompagnera à merveille un poulet rôti aux épices ou un plateau de fromages (Beaufort, Abondance, Brebis, chèvre frais) avec quelques fruits confits.



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