



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. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

## CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LÉCHET Millésime 2012



### "Solaire et Aérien"

Appellation : Chablis Premier Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5500 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive gauche du Serein.

Communes de Milly et Chablis.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en petits fûts.

Elevage : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2012

du 28/10/2014, Ref.A

Robe pâle et brillante.

Nez floral tout en fleur blanche avec une élégance féminine, évoluant après aération sur la minéralité.

La bouche surprend par sa générosité et sa gourmandise, bien typiques du millésime 2012.

Mais la nature du sol de Côte de Léchet reprend vite sa place en affichant une minéralité franche et crayeuse.

Ce vin bien équilibré fait preuve d'une grande fraîcheur, laissant en bouche des notes de verdure mentholée, ne demande qu'à se révéler dans les années à venir.

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

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1ER CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES

Safra 2012. Jantar no Luigi Pietro Emporium Vino em 22/09/2015.