



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...



Charnel et rond

Appellation
Chablis Premier Cru

Millésime
2003

Cépage
Chardonnay 100%

Sol et Sous Sol
Kimméridgien moyen et supérieur.
Alternance de calcaire et de marnes à
Exogyra virgula.

Densité de plantation
5500 à 6500 pieds hectare.

Situation et Exposition
Sur la rive gauche du Serein.
Commune de Beine, Poinchy et de
Chablis.
Exposition Sud Est.

Âge moyen des parcelles
25 ans

Taille
Guyot double unilatérale

Vinification
Débourbage statique à froid avant départ
en fermentation.

www.chablisienne.com



Fermentations alcoolique et malolactique
en cuve et en petits fûts.

Élevage

Durée 7 mois sur lies fines, en cuve et en
petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2003

Robe jaune paille, vin limpide et brillant.

Nez ouvert, tout en finesse sur un registre
agrumes et fleurs, bonne persistance à
l'aération.

Bouche gourmande, marquée par le miel
« mille fleurs » et une fraîcheur très
Chablisienne.

Longue finale avec une palette florale.

Conseils

Vin désaltérant pour le millésime, à
apprécier de suite.