



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...



Le Mythe

Appellation
Chablis Grand 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
5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et Exposition
Sur la rive droite du Serein. Commune de
Chablis. Au sommet des Chablis Grands
Crus Grenouille.
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
50 ans

Taille
Guyot double unilatérale

Vinification
Débourbage statique à froid avant départ
en fermentation.
Fermentations alcoolique et malolactique
en petits fûts et en cuve.

www.chablisienne.com

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1^{ER} CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES



Élevage

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

Note de dégustation du millésime 2003 du 09/03/2007, Réf. B

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez riche présentant une remarquable palette subtile de fruits mûrs, de vanille douce, de léger boisé, de fleurs blanches et d'agrumes.

Très bonne persistance à l'aération.

Très belle bouche riche et intense avec beaucoup de gras et une grande pureté de fruits, réveillée par une douce fraîcheur.

Longueur presque sans fin.

Conseils

Peut s'apprécier dès aujourd'hui pour son style « solaire » et d'ici plusieurs années après sa révolution minérale.

Garde : 2011/2012.

www.chablisienne.com