



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...



## « Féminin » et floral

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 droite du Serein, à droite des  
Chablis Grands Crus. Communes : de  
Fontenay près Chablis, Poinchy, La  
Chapelle Vaupelteigne et Maligny.  
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles  
25 ans

Taille  
Guyot double unilatérale

Vinification  
Débourbage statique à froid avant départ  
en fermentation.

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



Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

#### Élevage

Durée 9 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

#### Note de dégustation du millésime 2003

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

Nez d'une grande finesse sur les fruits mûrs avec beaucoup de fraîcheur.

Bouche ample avec un équilibre parfait entre le gras, la fraîcheur et une touche de minéralité. On retrouve les fruits mûrs, l'abricot et une note florale en rétro olfaction, très belle palette !

Finale d'une remarquable fraîcheur et très élégante.

#### Conseils

Parfait d'ici une à deux années.