



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...



## Net et précis

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, Commune de  
Fleys.  
Exposition Sud Est.

Âge moyen des parcelles  
25 ans

Taille  
Guyot double unilatérale

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

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



### Élevage

Durée 10 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

### Note de dégustation du millésime 2003

Robe or, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur les fruits jaunes mûrs, légèrement relevé d'une élégante note boisée.

Belle structure en bouche présentant une fraîcheur minérale et une maturité de fruit, avec un bel équilibre.

### Conseils

A apprécier dès maintenant légèrement frais à 12°C avec une cuisine d'inspiration moderne.

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