



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...



Richesse et vivacité

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 et la rive gauche du
Serein. Vignes situées sur les terroirs de
Chablis Premiers Crus Berdiot, Côte de
Vaubarousse, Fourneaux, Vaucoupin,
Vosgros, Beauregard et Côte de Jouan.
Exposition Sud Est et Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
30 ans

www.chablisienne.com



Taille

Guyot double unilatérale

Vinification

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Élevage

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

Note de dégustation du millésime 2003

Nez opulent, miel d'acacia.

Attaque riche complétée par une finale pleine de fraîcheur.

Un vin de belle présence qui marie à la fois richesse et vivacité.

Conseils

Sur viandes blanches ou poissons sauce crème.