



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...



La pureté minérale

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. Entre les Chablis Grands Crus Vaudésir et Valmur. Dans la première partie du coteau des Grenouilles.
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
30 ans

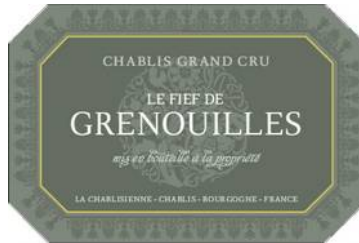
Taille
Guyot double unilatérale

Vinification

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

www.chablisienne.com

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



Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

Élevage

Durée 14 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

Note de dégustation du millésime 2003 du

Réf. A

Robe or pâle. Vin limpide et très brillant. Nez entrouvert, où l'on devine toute l'énergie solaire du millésime, avec une palette aromatique allant des fruits jaunes très mûrs jusqu'au miel transparent léger et fin.

Très bonne persistance à l'aération. Bouche aérienne, élégante et fraîche avec une pureté de fruit exceptionnelle associant pêche jaune et abricot.

Un équilibre frais et une finale longue très prometteuse.

Conseils

A attendre quelques années, mais peut procurer un agréable plaisir dès maintenant.

Garde : 2011/2012.

www.chablisienne.com