



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...



Vif et « masculin »

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
Maligny.
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
25 ans

Taille
Guyot double unilatérale

www.chablisienne.com



Vinification

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

Élevage

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

Note de dégustation du millésime 2003

Robe jaune clair doré, vin limpide et brillant.

Nez expressif et jeune sur les fruits blancs et la pêche avec une touche légère de boisé.

Bouche très tactile et ample avec de l'élégance et de la fraîcheur. On retrouve les fruits blancs très mûrs avec une touche de miel liquide.

Finale presque sans fin.

Conseils

A commencer à apprécier mais se présentera réellement d'ici quelques années.



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vigneronns 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...



Vif et « masculin »

Appellation
Chablis Premier Cru

Millésime
2004

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
Maligny.
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles
25 ans

Taille
Guyot double unilatérale



Vinification

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en fûts et en cuve.

Élevage

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

Note de dégustation du millésime 2004 du 09/03/2007, Réf. A

Robe jaune paille avec quelques reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert sur un bouquet frais de fleurs blanches et d'herbes fraîches.

Belle attaque en bouche qui développe un beau volume et une richesse fraîche avec une longue complexité minérale.

Finale qui montre le potentiel à venir avec le temps.

Conseils

Vin de potentiel qui s'exprimera grandement dans le temps.

Garde : 2011/2012.