



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...



Intense et minéral

Appellation
Chablis

Densité de plantation
5500 à 6500 pieds hectare.

Millésime
2003

Situation et Exposition
Communes de Beine, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy.
Expositions variées.

Cépage
Chardonnay 100%

Sol et Sous Sol
Kimméridgien moyen et supérieur.
Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

Âge moyen des parcelles
50 ans

www.chablisienne.com



Taille

Guyot double unilatérale

Vinification

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en petits fûts.

Élevage

Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2003 du 10/02/2005, Réf. A

Robe jaune or avec des reflets dorés. Vin limpide et brillant.

Nez très silex pour ce vin de terroir racé. Quelques notes épicés, cannelle, muscade. Puis ouverture sur des notes de fruits d'une belle maturité.

L'attaque est souple mais la tension et l'énergie du vin s'inscrivent en filigrane tout au long de la dégustation.

La Cuvée Les Vénérables Vieilles Vignes 2003 présente de multiples facettes croquantes et salivantes à la fois.

Conseils

Cette cuvée peut s'apprécier dès maintenant mais elle possède l'énergie lui permettant de dévoiler tout son potentiel dans le temps.

www.chablisienne.com