



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...

## CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY Millésime 2003



### "Charnel et Rond"

Appellation : Chablis Premier Cru

Cépage : Chardonnay 100%.

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5500 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive gauche du Serein.  
Commune de Beine, Poinchy et de Chablis. Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

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

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

Note de dégustation du millésime 2003

du 07/12/2005, Réf.A

Robe jaune paille, vin limpide et brillant. Nez ouvert, tout en finesse sur un registre d'agrumes et de fleurs, bonne persistance à l'aération. Bouche gourmande, marquée par le miel «mille fleurs» et une fraîcheur très Chablisienne. Longue finale avec une palette florale.