



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 GRAND CRU BLANCHOT Millésime 2002



"L'Enchanteur"

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay 100%

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

Densité et plantation : 5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein.

Commune de Chablis, à gauche des Chablis Grands Crus Les Clos.

Exposition sud-est.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts.

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

Note de dégustation du millésime 2002

du 15/10/2004, Réf.A

Robe d'un beau jaune clair avec des reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez entrouvert présentant un aspect floral avec une touche de boisé fin et élégant.

Belle structure en bouche jouant l'équilibre parfait entre la richesse et la tension minérale. Longueur minéral presque sans fin.

Conseils : A attendre quelques années.

www.chablisienne.com