



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 VAUDÉSIR Millésime 2007



"La Richesse"

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. Entre les Chablis Grands Crus Les Preuses et Grenouilles.
Exposition Sud et Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage 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 2007
du 05/08/2010, Réf.A

Robe claire laissant miroiter de très nombreux reflets verts ; vin lumineux.

Après des notes fleurs blanches et agrumes très vite dissipées, le nez s'ensoleille avec des effluves de vanille, de miel, de curry.

Ces notes épicées et riches se retrouvent en bouche donnant à ce vin une puissance et une richesse qui tapissent généreusement la bouche.

Par la suite, le duo acidité et minéralité, source de tension, est présent mais bien enveloppé par le gras de la chair du vin.

Remarquable grand cru 2007.