



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 L'HOMME MORT Millésime 2003



"Vif et Masculin"

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 droite du Serein, à l'extrémité des Fourchaume. Commune de Maligny.
Exposition sud-ouest.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

Elevage : Durée 15 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2003

du 07/12/2005, Réf.A

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.