



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 MONT DE MILIEU Millésime 2003



"Magistral et Mature"

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.

Communes de Fyé/Chablis et Fleys.

Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage 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

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

Nez intense, très solaire qui s'ouvre rapidement sur des notes de pêche de vigne d'abricot.

La bouche présente une belle complexité en s'appuyant notamment sur une palette aromatique finement boisée.

L'acidité est linéaire et soutient le vin tout au long de la prise en bouche.

Très classe, très rive droite.

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

PETIT CHABLIS • CHABLIS • CHABLIS 1ER CRU • CHABLIS GRAND CRU • CHÂTEAU GRENOUILLES