



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 MONTÉE DE TONNERRE Millésime 2003



"Elégant et Racé"

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 gauche des Chablis Grands Crus. Communes de Fyé/Chablis.

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 pâle avec de beaux reflets dorés. Vin limpide et brillant.

Nez riche, notes de miel typique d'un millésime ensoleillé. Bouche ample et ronde, relayée par des notes de mirabelle, de miel et de vanille et laissant la place en finales aux notes minérales typiques de ce terroir.

Malgré les grandes chaleurs de 2003, ce Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre fait preuve de fraîcheur en fin de bouche, d'où sa longueur.

Conseils : A consommer avec des mets délicats, poissons grillés, coquilles St Jacques...