



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 MONTMAINS Millésime 2003



### "Profond et Secret"

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 gauche du Serein.

Communes de Chablis.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en petits fûts.

Elevage : Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2003

du 07/12/2005, Réf.A

Robe jaune paille clair, vin limpide et brillant.

Nez intense de fruits frais et de vanille.

Bouche structurée présentant un grand potentiel riche et équilibré à venir.

Conseils : A attendre quelques années.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

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