



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 VAILLONS Millésime 2003



### "Croquant et Gourmand"

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.

Commune de Chablis.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 25 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

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

Note de dégustation du millésime 2003

du 07/12/2005, Réf.A

Robe or légèrement pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert avec des notes de chair de fruits blancs, pomme et poire.

Belle harmonie en bouche avec une fluidité désaltérante et fruitée.

Finale marquée par les fruits blancs.