



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 VAULORENT Millésime 2003



"Pur et Dense"

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 droite des Chablis Grands Crus. Communes : Fontenay près Chablis Poinchy. Ce premier cru, très grand « climat » du 1er cru Fourchaume, est contigu au Chablis Grand Cru Les Preuses. Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 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 paille, vin limpide et brillant.

Nez aromatique de fruits frais, avec une légère touche de boisé fin et élégant.

Bonne persistance, on perçoit déjà toute l'énergie solaire du millésime présente dans ce nez.

Bouche d'une remarquable fraîcheur avec beaucoup de richesse et de gras. La palette aromatique est très complexe allant de fruits mûrs jusqu'au boisé élégant en filigrane.

Le contact avec le palais est très tactile et doux, mais on devine derrière une puissance, une force à venir.

Conseils : Très belle vinification d'un magnifique terroir qui mérite d'attendre pour commencer à s'exprimer pour longtemps.

www.chablisienne.com

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