



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 LES VÉNÉRABLES - VIEILLES VIGNES Millésime 2003



"Intense et Minéral"

Appellation : Chablis

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 : Communes de Beine, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy.

Expositions variées.

Age moyen des parcelles : 35 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 14 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2003

du 05/10/2007, Réf.B

Robe jaune pâle avec des reflets or. Vin limpide et brillant. Nez ouvert « pierre à fusil » et agrumes.

A l'aération, la fraîcheur s'invite avec la minéralité et les zestes d'agrumes pour offrir une palette fine et élégante pas du tout marquée par l'énergie solaire du millésime.

Grande persistance.

La bouche est remarquable du pureté, la richesse du fruit et la puissance solaire de l'année sont remarquablement contenues.

La finale se déroule presque sans fin avec une minéralité d'une extrême finesse.

Conseils : Très beau 2003 à apprécier dès aujourd'hui.

www.chablisienne.com

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