



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 GRAND CRU BLANCHOT Millésime 2003



"L'Enchanteur"

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein.

Commune de Chablis, à gauche des Chablis Grands Crus Les Clos.

Exposition Sud Est.

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.

Elevage : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2003

du 09/03/2007, Réf.A

Robe or liquide, vin limpide et brillant.

Nez ouvert et mature, sur les fruits frais et une note boisée légèrement vanillée.

Bouche ronde et souple, avec une belle palette de fruits exotiques relayée par une agréable sensation de fraîcheur.

L'ensemble présente une belle harmonie « solaire » et gourmande.

Finale fraîche avec des arômes de crème brûlée à la vanille.

Conseils : A découvrir dès maintenant légèrement frais.