



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 LES PREUSES Millésime 2003



### "La Profondeur"

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, au dessus des Chablis Grands Crus Bougros.  
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 20 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2003  
du 13/11/2006, Réf.A

Robe jaune or, vin limpide et brillant.

Nez ouvert étonnamment frais, avec une très belle palette allant des fruits blancs mûrs aux fleurs blanches en passant par une légère note boisée.

La persistance et la complexité se développent après l'ouverture.

Attaque très fraîche, élégante, longue avec des saveurs de fruits mûrs relayées par la fraîcheur minérale du terroir des Preuses.

Finale longue.

Conseils : Très beau vin du millésime 2003, à découvrir dès maintenant et pour quelques années.