



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 VAUDÉSIR Millésime 2003



"La Richesse"

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. Entre les Chablis Grands Crus Les Preuses et Grenouilles.
Exposition Sud et Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage 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 05/10/2007, Réf.A

Robe or liquide, vin limpide et brillant.

Nez expressif et riche marqué par la puissance solaire du millésime. Le miel, la cire d'abeille, les fruits jaunes très mûrs, rafraîchis par une note de fleurs blanches et de minéral, se retrouvent dans cette magnifique palette.

Très bonne persistance.

Bouche opulente avec beaucoup de rondeur, de la chair de fruits confits et une note de vanille.

La finale est longue, étonnamment fraîche et minérale, le palais reste disponible.

Conseils : Peut se consommer dès aujourd'hui et peut aussi attendre quelques années.