



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 2004



### "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 2004

du 05/01/2007, Réf.A

Robe jaune or pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert sur des notes de fruits mûrs, de vanille douce et de léger boisé.

Très belle présence en bouche entre le gras complexe et la tension acide. Richesse et fraîcheur se prolongent en bouche sur une palette de saveurs grillées et de fruits mûrs.

Très belle longueur.

Conseils : Pour accéder pleinement à ce Chablis Grand Cru Vaudésir, il est nécessaire d'attendre quelques années.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

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