



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 2005



"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 : 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 2005
du 10/05/2007, Réf.A

Robe jaune or pâle, vin limpide et brillant.

Nez ouvert fin et profond sur un beau registre de fleurs blanches et de vanille légèrement épicée. Belle persistance à l'aération.

Bouche puissante, riche et fraîche avec une présentation nette et pure de chair de fruits jaunes.
Finale minérale très longue.

Conseils : Vin riche et déjà de plaisir.