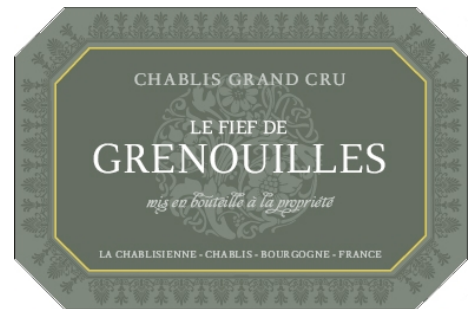




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU LE FIEF DE GRENOUILLES Millésime 2003



"La Pureté Minérale"

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 Vaudésir et Valmur. Dans la première partie du coteau des Grenouilles.
Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 40 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 fûts.

Note de dégustation du millésime 2003

du 05/01/2007, Réf.A

Robe or pâle. Vin limpide et très brillant.

Nez entrouvert, où l'on devine toute l'énergie solaire du millésime, avec une palette aromatique allant des fruits jaunes très mûrs jusqu'au miel transparent léger et fin.

Très bonne persistance à l'aération. Bouche aérienne, élégante et fraîche avec une pureté de fruit exceptionnelle associant pêche jaune et abricot.

Un équilibre frais et une finale longue très prometteuse.

Conseils : A attendre quelques années, mais peut procurer un agréable plaisir dès maintenant.

www.chablisienne.com

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