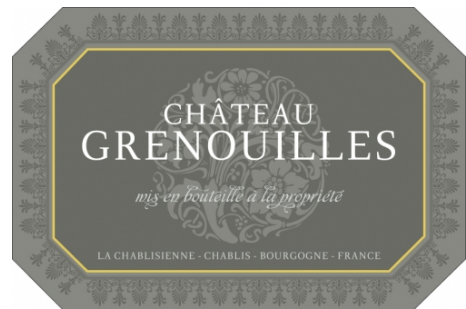




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU CHÂTEAU GRENOUILLES Millésime 2003



"Le Mythe"

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 sommet des Chablis Grands Crus Grenouilles.

Exposition Sud Ouest.

Age moyen des parcelles : 40 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage 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 09/03/2007, Réf.B

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Nez riche présentant une remarquable palette subtile de fruits mûrs, de vanille douce, de léger boisé, de fleurs blanches et d'agrumes.

Très bonne persistance à l'aération.

Très belle bouche riche et intense avec beaucoup de gras et une grande pureté de fruits, réveillée par une douce fraîcheur. Longueur presque sans fin.

Conseils : Peut s'apprécier dès aujourd'hui pour son style « solaire » et d'ici plusieurs années après sa révolution minérale.

www.chablisienne.com

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