



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 LES VÉNÉRABLES - VIEILLES VIGNES Millésime 2002



"Intense et Minéral"

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5500 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Communes de Beine, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy.

Expositions variées.

Age moyen des parcelles : 35 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourbage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Elevage : Durée 14 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2002

du 05/10/2007, Réf.A

Robe jaune pâle avec des reflets verts, vin limpide et brillant.

Nez ouvert avec des notes minérales auxquelles se mêlent harmonieusement de petites touches de miel et d'infusions. A l'aération, la fraîcheur minérale occupe véritablement la scène, délicatement accompagnée d'agrumes mûrs, d'infusions et de fleurs blanches.

Très belle persistance.

Grande précision en bouche avec du gras, de la fraîcheur et une remarquable tension minérale toute en finesse qui prolonge le corps du vin.

Finale très longue et pure sur une palette minérale légèrement miellée.

Conseils : A apprécier dès aujourd'hui et aussi pendant de nombreuses années.

www.chablisienne.com

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