



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 LES PREUSES Millésime 2002



"La Profondeur"

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 dessus des Chablis Grands Crus

Bougros.

Exposition sud-ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourageage 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 2002

du 02/02/2005, Réf.A

Robe jaune or pâle, vin limpide et brillant.

Nez minéral, profond et fin. Bouche remarquable de pureté avec un équilibre parfait entre la richesse et une très belle minéralité.

Finale encore fermée mais on devine un très grand potentiel à exprimer.

Grand Chablis de terroir.

www.chablisienne.com

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