



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 2002



### "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.  
Expositions sud et sud-ouest.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage 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 2002  
du 15/10/2007, Réf.A

Robe jaune d'or, vin limpide et brillant.  
Nez ouvert sur les fruits mûrs légèrement vanillés.  
A l'aération, la fraîcheur minérale apparaît. Bonne persistance.

Un beau volume en bouche se développe, la tension minérale et la richesse des fruits mûrs formant un ensemble gourmand, net et précis.  
Finale longue finement minérale.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)