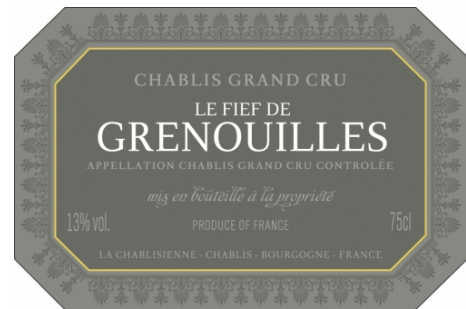




Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

## CHABLIS GRAND CRU LE FIEF DE GRENOUILLES Millésime 2002



### "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 : 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 2002

du 15/10/2007, Réf.A

Robe or pâle. Vin limpide et très brillant.

Nez encore discret qui laisse apparaître une belle finesse, une pureté et des odeurs de fruits blancs frais.

Très beau volume en bouche, on découvre une matière intense, fraîche tout en finesse.

Le boisé légèrement épicé complète la palette et le fruit se montre en finale.

C'est un Chablis Grand Cru grenouille d'équilibre et d'élégance.

Très beau vin à déguster d'ici 4 à 5 années.

Conseils : Très beau vin à déguster d'ici 4 à 5 années.

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

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