



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 2002



"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 fûts.

Note de dégustation du millésime 2002

du 26/10/2007, Réf.A

Robe or pale, vin limpide et brillant.

Nez intense d'une grande complexité, qui dévoile des notes de fruits frais, de fleurs blanches et des notes épicées dans un registre tout en finesse.

Très belle matière en bouche, remarquable de pureté, de finesse et d'élégance.

La finale minérale est très longue.

Rétro olfaction légèrement grillée.

Conseils : Grand millésime de Château Grenouille avec un potentiel de garde important, à réserver pour un moment exceptionnel.

www.chablisienne.com

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