



Chablis
Les Vieilles Vignes
2002
La Chablisienne

Caractéristiques

Région :	Yonne
Appellation :	Chablis
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Calcaires du Kimmeridgien
Situation :	Assemblage de 8 lieux dits différents
Production moyenne :	70 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation alcoolique en fûts
Elevage :	20 mois sur lies fines en fûts
Vinificateur :	M. David Delaye
Propriétaire :	Différents coopérateurs

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le premier nez est relativement discret. A l'aération apparaissent quelques notes de pêches blanches, ainsi que des parfums minéraux de pierre à fusil, mêlés à un boisé très fin. L'ensemble est relativement élégant.
Gustatif :	L'attaque de bouche annonce de suite une belle matière avec un beau gras en milieu. La rétro-olfaction se fait sur des épices et le poivre blanc.
Global :	Voici un beau Chablis, issu d'une belle vendange, qui procure déjà beaucoup de plaisir.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2012
Prix estimé à ce jour :	17.30 € TTC - tarif club : 15.30 € TTC
Accords mets - vin :	Noix de St-Jacques au beurre d'écrevisses
Service :	Servir à 12°C