



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.

## CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR

Millésime 2013

"La Richesse"

APPELLATION : Chablis Grand Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis. Entre les Chablis Grands Crus Les Preuses et Grenouilles. Exposition Sud et Sud-Ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts.

ELEVAGE : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2013 DU 18/03/2015  
- REF.A

Robe jaune clair, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez assez profond avec beaucoup d'intensité et de franchise, fruits et fleurs blanches, boisé très élégant.

A l'aération le registre est plus pur et net.

Persistant.

Bouche dense, charnelle, « très Vaudesir » tout en ayant une bonne fraîcheur dynamique.

Belle présence persistante.

Finale à venir, vin encore très jeune.

Belle typicité de Vaudesir.

