

#### IDENTIFICATION DU VIN:

**Nom du vin:** Chablis Grand Cru « Les Clos »

**Appellation:** AOC Chablis Grand Cru

**Aire de Production :** Bourgogne, France

**Couleur:** Blanc

**Cépage:** 100% Chardonnay

#### VIGNOBLE:

**Provenance:** Lieux dit « Les Clos » en achat de vendanges

**Surface:** 0,15 Ha

**Densité de Plantation:** 6000 pieds/Ha

**Rendements:** 45 Hl/Ha

**Age moyen des vignes:** 45 ans

**Sols:** Calcaire sur Kimméridgien

#### FERMENTATIONS:

**Durée de fermentation:** en moyenne 120 jours **Levures:** Naturelles

**Maîtrise des Température:** environ 22°C

**Fermentation Malo lactique:** 100%

**Bactéries:** Naturelles

#### ELEVAGE:

**Contenants:** 100% en fûts de chêne de 228L. Agés de 3 à 6 ans

**Élevage sur lies:** Oui avec quelques batonnages **Durée d'élevage :** 24 mois

#### COLLAGE / FILTRATION:

**Collage :** non

**Filtration:** Membrane 5µm a la mise

**Passage au froid:** non

#### DESCRIPTIF:

Quand tension aromatique et salinité s'enferment dans votre bouche cela signifie que vous êtes rentrés dans « Les Clos ». Dans sa jeunesse c'est la pierre originelle du kimméridgien qui se donnera après une demi-heure de respiration en carafe. 5 à 6 années de cave achèveront de fondre le sol dans un vin à la structure la plus proche de l'identité du Chablis. Un élevage d'un an sous bois mais sans fûts neufs est choisi pour respecter au plus près sa fraîcheur naturelle.

« L'effet Millésime » 2006 : En premier lieu, laisser respirer au moins une demi-heure dans une carafe ouverte cette terre qui se cache sous ce bouchon de liège. Le grain du « Clos » est rocailleux bien que les vendanges furent chaudes autant qu'ensoleillées. L'enfant est donc bien né mais il faudra attendre 5 années avant qu'il ne devienne un homme et dix avant d'être un sage.

« L'effet Millésime » 2007 : Ce millésime respire le terroir. La vinification plus longue permet d'en respecter au mieux la personnalité. Sa pureté vous laisse la sensation d'avoir embrassé la terre... Sachez être patient au moins 5 ans et cette bouteille vous rendra un bonheur liquide.

**Température de service:** 14°C

**Potentiel de Vieillesse:** de 15 à 20 ans

