

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: 40 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 45 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Vendanges: Manuelles

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

Durée d'élevage : 22 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

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* » 2012: « *La générosité faite chablis* » Vêtu d'un or franc, le plus grand des grands crus de chablis provoque le nez avec son caractère aromatique complexe : note pâtissière de financier aux amandes, aubépine et lilas. Si son début de bouche met en valeur l'élevage en fûts s'est pour mieux enrober la langue d'une saveur large et intensément minérale qui vous fait aussitôt saliver.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 15 à 20 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 13,45% vol.

Acidité totale: 4,71g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 1,1g/l

