

#### 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:** 2 fûts de chêne de 228L. âgés de 2 et 4 ans et un 500L de 2 ans

**Élevage sur lies:** Oui

**Durée d'élevage :** 22 mois

#### COLLAGE / FILTRATION:

**Collage :** Bentonite

**Filtration:** Kieselgur Terre Blanche

**Précipitation Tartrique:** stable

#### 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 2018* »: Un grand fond de vin pour un grand cru qui assoit en majesté ses arômes minéraux jusque dans sa finale. Sa texture concentrée mais fraîche, riche mais sans être écœurante, en font un vin qui possède la voilure pour voyager loin.

**Température de service:** 14°C

**Potentiel de Vieillesse:** de 15 ans

#### DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2018:

**Degré alcoolique:** 12,85%vol.

**Acidité totale:** 4,53g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 3,4g/l

**pH:** 3,04

