

## CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" 2017



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

En fûts de chêne de 1 et 2 vins.

👑 ELEVAGE

Sur lies 15-18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35-40 ans.

👑 RENDEMENT

54 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

5 à 12 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12-14°C.

### SITUATION

Les Clos étaient plantés en vigne avant 1267. Il est aussi le Grand Cru le plus étendu. De nombreux lieux-dits portent le même nom en Bourgogne (les Closeaux, Clouzeaux, Cloux). Autrefois, les vignes les plus réputées étaient entourées de murs en pierre qui délimitaient la propriété, retenaient la terre en cas d'orage et abritaient les vigneronnes des intempéries ou même du soleil. Ces murs empêchaient aussi les intrusions d'animaux ou même de voleurs de raisin. Il est situé sur une croupe exposée sud/sud-ouest. La profondeur des terres donne un vin consistant et surtout très long à se développer.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Grand Cru Les Clos est un vin avec une belle complexité aromatique. Nous retrouvons les arômes typiques du Chardonnay comme le miel et les agrumes mais aussi des arômes apportés par l'élevage en fût tels que la vanille ou la cannelle. C'est un vin de garde qui ne fait que se bonifier avec le temps tout en gardant sa minéralité typique du Chablis. Suggestion de service : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches grillées ou en sauce crémée.

### NOTES DE PRESSE

Chablis Grand Cru "Les Clos" 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 17/20