

CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" 2021



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Fermenté à 65% dans des cuves en acier inoxydable et à 35% dans des fûts de chêne de 3 à 5 ans.

👑 ELEVAGE

65% en cuve inox et 35% en fûts de chêne de 3 à 5 ans sur lies fines pendant 15 à 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 vigneronns 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

Notre Chablis Grand Cru "Les Clos" 2021 dévoile une robe jaune pâle. Son nez intense révèle des notes fruitées. Souple à l'attaque, il offre des arômes fruités et minéraux en bouche. Ce vin offre une belle longueur, une finale fraîche, délicate et pleine de finesse. Notre Grand Cru "Les Clos" se développe toujours de façon exceptionnelle avec le temps, tout en gardant son côté minéral.

Suggestion de service : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches grillées ou en sauce crémée.

NOTES DE PRESSE

James Suckling - Chablis Grand Cru Les Clos 2021 - 96 pts

Chablis Grand Cru Les Clos 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 16.25 / 93

Chablis Grand Cru "Les Clos" 2021 - Bourgogne Aujourd'hui - Sept 2022 - 16.5/20