

CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" 2023



👑 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 15-18 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 vignerons 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 produit un vin très typé, minéral, dense et généreux, qui développe des arômes de miel, d'agrumes et d'épices comme la cannelle. C'est un vin toujours très complexe au nez comme en bouche, marqué par une robe franche et nette, aux reflets verts dorés. Très ferme, le Clos se développe toujours de façon exceptionnelle avec le temps, tout en gardant son côté minéral. C'est le plus masculin et le plus typé des Grands Crus qu'il faut savoir garder en cave.

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