



Chablis Grand Cru Les Clos

Superficie : 3 ha d'un seul tenant- exposition sud.

Localisation : Chablis rive droite.

Cépage : 100% chardonnay.

Sol : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), très rocailleux avec des argiles très blanches et très denses.

Densité de plantation : 7000 pied/ha.

Age moyen des vignes : 51-60 ans.

Vinification

Certification AB Ecocert depuis le Millésime 2013.

Vendange manuelle puis **sélection des raisins** sur une table de tri.

Pressoir pneumatique à cage fermée.

Débouillage à froid et fermentation à une température d'environ 20°C. **Levures indigènes.**

Vinification et élevage : **60% en cuve INOX** thermo-régulée / **40% en fûts** pendant 6 à 8 mois (fûts de 2/3/4 vins - moins de 5% de fût neuf).

Stabilisation tartrique naturelle après 12 à 16 mois d'élevage.

Millésime 2018 : avec une vendange généreuse et un état sanitaire parfait des raisins les vins sont complexes, expressifs, généreux, et gardent un bel équilibre entre maturité et acidité.

Alcool : 14%

Dégustation : c'est le plus connu des grands crus, massif, très minéral avec une finesse incomparable et une magnifique structure. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...

A servir entre 12 et 14°