



## **Chablis Grand Cru Clos - Clos des Hospices**

**Superficie** : 0.5 ha – exposition sud – partie basse la plus orientale des Clos.

**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** : 40 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** : on retrouve la finesse des Clos mais avec des arômes épicés et une richesse plus prononcés. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...

A servir entre 12 et 14°