

Chablis grand cru « les clos »

Les vins du chablisien forment une pyramide dont le sommet est le grand cru reconnu le 13 janvier 1938. Les chablis grands crus se situent sur la commune de Chablis sur la rive droite du Serein, au nord-est de la cité, entre 100 et 250 mètres d'altitude. L'appellation Chablis grand cru est unique mais elle se répartit en 7 climats où le Chardonnay réussit de merveilleuses variations : Bougros, Preuses, Vaudésirs, Grenouille, Valmur, Blanchot et les Clos. Ces 7 climats jouissent d'un sol composé de marnes calcaires, très riche en minuscules huîtres fossiles (*Exogyra virgula*). Les terrains datent du Jurassique supérieur formé il y a 150 millions d'années.

Surface : 0 ha 28

Rendement autorisé : 54 hl/ha

Production moyenne : 1 500 litres

Age moyen : 35 ans

Vinification : Traditionnelle, en cuve inox thermorégulée, durant 12 à 14 mois

Caractéristique de notre Chablis

Superbe robe profonde, couleur jaune or au reflet verdâtre. Nez subtil, aux parfums de fleurs séchées et de fruits à chair blanche bien mûrs, complété par des notes minérales de pierre à fusil. Caractérisé par une belle structure dès la mise en bouche, il développe des arômes délicats de pamplemousse, de pêches blanches et d'ananas.

Conservation : 8 à 10 ans

Servir à une température : 12 °C à 14 °C

Conseil de dégustation

Le Chablis grand cru d'une riche vivacité permet d'offrir aux foies gras un grand vin sec. Sa subtilité complexe des arômes s'associera aux mets de grande classe avec les homards, langoustes et écrevisses. Les poissons fins en sauce, les viandes blanches et les volailles à la crème se marieront parfaitement. Les desserts seront ravis de sa compagnie.