

Chablis Grand Cru "Les Clos" 2021



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimmeridgien. Orientation SSO.

Vignes : 30 ans. 0.88 ha. 35 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification et élevage 100% en fûts (de 2 à 10 ans) pour 15 mois.

Analyse :

Alcool:	13,30 vol.
Ac. Totale:	3,80 g/l.
Sucres:	1,00 g/l.
pH :	3,31

Evolution : à déguster à partir de 2023. Apogée 2031.

Accords mets-vins : 12-14°C. Homard, poissons (sandre).

Dégustation :

La robe est d'un jaune doux avec un reflet vert / gris. Le nez est complexe et puissant avec des notes de fruits jaunes mûrs frais se mélangeant avec une partie minérale et grillée.

En bouche on retrouve des arômes d'agrumes complexes avec une acidité équilibrée qui donne à ce Grand Cru une longueur exceptionnelle. Un vin extrêmement bien équilibré avec du caractère.