











CHABLIS GRAND CRU LES CLOS



TERROIR	
 <i>Origine géographique</i>	Vignoble Chablisien, département de l'Yonne, Bourgogne septentrionale.
 <i>Sol</i>	Argilo-calcaire du Kimméridgien, Jurassique supérieur avec marnes très tendres et très claires en affleurement. Les terrains sont de forte pente (30 à 40%) et exposés à l'Est.
 <i>Encépagement</i>	100 % Chardonnay.
 <i>Vinification</i>	Vinification essentiellement faite en cuves thermorégulées avec élevage en fûts dont 15 à 30 % maximum de fûts neufs afin d'assurer une belle tension minérale à ce grand cru.
DEGUSTATION	
 <i>Robe</i>	Superbe robe dorée intense.
 <i>Nez</i>	Beaucoup de fraîcheur avec des nuances florales délicates comme la rose, une touche fruitée avec le raisin blanc et le litchee sur un fond minéral.
 <i>Bouche</i>	Ample et soyeuse avec un bel équilibre et une certaine élégance.
SERVICE	
 <i>A boire avec</i>	Il agrmente tous les produits de la mer comme un soufflé au crabe, une langouste grillée ou une saumon gravlax mais aussi la volaille truffée et les petits gibiers. Côté fromage : un chèvre sec ou un vieux parmesan complètera parfaitement ce grand cru.
 <i>Température de service</i>	A servir entre 10 et 12°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.
 <i>Temps de garde</i>	De 5 à 7 ans.