



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

## CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

Millésime 2013

"Le Secret"

APPELLATION : Chablis Grand Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis. Entre les Chablis Grands Crus Valmur et Blanchot. Dans la partie haute des Chablis Grands Crus Les Clos. Exposition Sud-Ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts.

ELEVAGE : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2013 DU 18/03/2015  
- REF.A

Robe jaune pâle, vin limpide et brillant.

1<sup>er</sup> nez profond, frais, minéral, accompagné de notes boisées vanillées.

A l'aération la complexité florale est accompagnée de notes de fruits typés « 2013 » et d'épices douces.

Bonne persistance.

Très belle bouche ferme, profonde, fraîche et minérale. Corps tout en longueur et finale en jeunesse à venir encore. Leçon de sol et de terroir.

Chablis Grand Cru Les Clos racé et sérieux.

