



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 2018

"Le Secret"

APPELLATION : Chablis Grand Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

DENSITE ET PLANTATION : 5000 à 8000 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Commune de Chablis. Entre les Chablis Grands Crus Valmur et Blanchot. 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 environ 14 mois sur lies fines, en fûts et en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 27/08/2020
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez présentant une belle fraîcheur avec une palette d'herbes sèches et une légère note minérale.

A l'aération devient plus complexe avec une note florale, d'amande fraîche et de fraîcheur minérale.

Persistant.

Très belle mise en bouche harmonieuse et profonde, avec maturité et précision du fruit et tension minérale.

Finale longue et suave.

Très belle « austérité » des Clos !

