



CHABLIS GRAND CRU

LES CLOS

Le Secret

MILLÉSIME 2021

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 2021 DU 04/05/2023

- REF.A

Robe or pâle, limpide et brillante avec quelques reflets dorés.

Le premier nez est frais, légèrement citronné avec quelques notes de pain grillé et de brioche. Il devient plus fruité après oxygénation avec des notes plus fraîches de pomme et d'écorce d'orange.

L'attaque est fraîche avec une belle acidité qui laisse place à de la sucrosité. L'équilibre est maîtrisé. Des notes toastées apportent de la structure. L'ensemble est riche avec du volume et de la densité et une finale persistante.

Accords mets et vins : Il accompagnera à merveille un risotto à la milanaise, une tourte aux écrevisses avec une sauce légère à la tomate ou encore un plateau de fromages.

www.chablisienne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION