

Chablis Grand Cru "Les Clos" 2023



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 32 ans. 0.88 ha. 58hl / ha. Guyot double.

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

Analyse:

Alcool:	13.24 vol.
Ac. Totale:	3.09 g/l.
Sucres:	1.1 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2034.

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

Dégustation :

La robe est jaune pâle reflets gris/or

Le nez est complexe et très fin à la fois ; on y trouve les fruits jaunes murs et les notes florales !

La bouche est riche et ample avec une superbe finale sur les notes de pêche jaune et d'épices.

A déguster à l'apéritif ou sur un homard cuit à la vapeur