



Chablis Grand Cru Les Clos



CÉPAGE

100% Chardonnay

SOL

Argilo-calcaire, et fossiles d'huîtres
Exogyra virgula

VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

Pressurage: Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités

Fermentations: En cuve inox thermorégulées entre 19-21°C

Elevage: Sur lies en cuve inox pendant 18 mois

DÉGUSTATION

Robe: Jaune pâle aux reflets dorés

Nez: Complexe, fruité avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes

Bouche: Ronde, puissante expression de notes florales et fruités

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Limestone, clay and oysters fossils of Exogyra virgula

VINIFICATION / AGEING

Press: Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas.

Fermentation: In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19-21°C.

Ageing: On lees in stainless steel tanks during 18 months.

TASTING

Colour: Pale yellow with golden tints.

Bouquet: Complex and fruity with flavors of yellow fruits and citrus.

Palate: Roundness, powerful expression floral and fruity notes.