

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Les Clos Grand Cru 2015



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Les Clos est l'un des grands crus les plus célèbres de Chablis. La parcelle couvre 24.75 ha. Les vignes sélectionnées par Chanson sont idéalement situées au cœur de la parcelle. Elles bénéficient ainsi des qualités minérales de la partie supérieure de la parcelle et de la richesse apportée par les sols alluvionneux situés en partie basse du coteau.

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur marqué par un différentiel important entre les températures diurnes et nocturnes. Une climatologie parfaite qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne (demi-muids) dans nos caves du XVème siècle pour une durée de 10 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Or pâle. Fragrances florales sur des notes citronnées très fraîches délicatement mêlées de vanille. Belle expression minérale. Puissant et complexe sur une belle intensité. Minéralité bien intégrée. Boisé élégant. Fin de bouche longue et généreuse.

Accords mets et vins : Foie gras, crustacés, poissons et viandes blanches ainsi que les fromages régionaux (Citeaux, Brillat-Savarin) et certains fromages de chèvre.