

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Les Clos Grand Cru 2016



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 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, ce vin a été vinifié et élevé en fût de chêne (demi-muids) dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée de 10 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Or pâle. Arômes intenses et très frais de zests de citron mêlés de notes de fruits à chair blanche. Belle expression minérale. Tendu, puissant et complexe. Minéralité bien intégrée. Boisé élégant. Fin de bouche longue et légèrement saline. Score : 17/20 Jancis Robinson

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