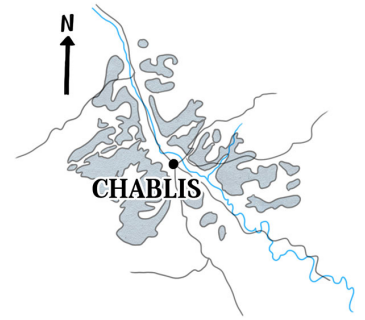


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Les Clos Grand Cru 2017

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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fûts de chêne (demi-muids) dans nos caves du XVème siècle pour une durée d'environ 10 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Or pâle. Notes florales sur des arômes d'agrumes et de miel. Belle minéralité. Bien structuré et tendu. Texture précise. Boisé tout en finesse. Belle longueur. Score : 17+ 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.