



Caves Baptiste Bienvenu



Chablis Grand Cru "Les Clos"

[Une puissance sans faille et une
élégance vertigineuse.]



Origine parcellaire, exposition et sols •

Bourgogne – Appellation : Chablis Grand Cru
Surnommée la porte d'or de la Bourgogne, le village de Chablis est une charmante bourgade célèbre pour son vin prestigieux, situé à 20 Km d'Auxerre.

Les vignes de Grand Cru Les Clos, situées sur la rive droite du Serein ont été plantées avant 1267, révèlent un vin d'une puissance sans faille et une élégance vertigineuse.

Sur ce climat coexistent plusieurs types de sols tous issus du même terrain kimméridgien. En hauteur, les sols sont plus caillouteux et calcaires tandis qu'en bas ils sont plus profonds et argileux. Son terroir Kimméridgien complexe donne une minéralité puissante à ce vin.

Exposition des vignes ; Ouest/ Sud-Ouest.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble de Chablis est de 5500 hectares.

Nous récoltons les raisins auprès de nos confrères du chablisien pour produire notre Chablis Grand Cru Les Clos.

Production annuelle •

1500 bouteilles de Chablis Grand Cru Les Clos.

Cépage •

Vin blanc issu à 100% du cépage Chardonnay.

Age moyen de la vigne •

40 ans.

Travail de la vigne •

Les parcelles de ces vignes sont taillées en Guyot simple. Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

Type de culture raisonnée : tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement par des labours réguliers afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Après pressurage, le jus obtenu est débourbé à basse température puis soutiré et transvasé directement dans nos fûts afin de procéder à sa fermentation alcoolique (entre 12°C et 19°C).

Elevage •

La fermentation malolactique s'effectue en fût de chêne et le vin y est élevé pendant minimum 8 à 12 mois selon les millésimes.

Caractère du vin •

Le Chablis Grand Cru Les Clos offre une puissance exceptionnelle par son volume et son intensité. Parfois timide, dans les premières années, il a besoin de temps (au moins 3 ans) pour se révéler pleinement. Il étonnera encore par sa fraîcheur même après des années de garde pouvant aller jusqu'à une vingtaine d'années.

Robe •

Robe brillante d'un bel or pâle.

Nez •

Arômes de fruits mûrs comme la pêche ou la poire avec des pointes de miel de fleurs.

Bouche •

La bouche minérale impressionne par sa générosité, sa rondeur et sa délicatesse.

Accords mets et vin •

Excellent avec des fruits de mer, ou des poissons nobles tels que le saumon ou le turbot. Il s'accompagne également sur des viandes blanches à la crème.

Service •

A servir entre 12 et 13 degrés. Teneur en alcool : 13%.

Contenant disponible à la vente •

75 cl

1 rue soufflot 89290 Irancy | +33 (0)3 86 42 22 51 | contact@caves-bienvenu.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION