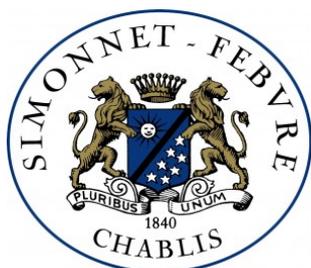


CHABLIS "LES CLOS" 2020



Les Clos es la parcela de Grand Cru más extensa y está situada en lo alto de una colina orientada al Sur/Suroeste. La profundidad del suelo produce un vino de calidad constante que siempre tarda un tiempo en desarrollarse.

Productor:	Simonnet Febvre
Denominación:	Chablis Grand Cru
Origen:	Francia / Bourgogne / Chablis
Clasificación:	Grand Cru
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	35-40 años
Suelo:	arcilla y caliza
Rendimiento por hectárea:	54 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	en barricas de roble de 1 y 2 años
Crianza:	15-18 meses en barrica sobre lías
Temperatura de servicio:	12-14°C
Tipo de cierre:	corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Pescado a la parrilla o pescado en salsa, carnes blancas a la parrilla o carnes blancas en salsas a base de crema.

NOTAS DE CATA

Es un vino de carácter único, mineral y concentrado, con aromas en desarrollo de miel, cítricos y especias, incluida la canela. Siempre es muy complejo tanto en nariz como en boca, y tiene un color verde dorado claro. Al principio muy cerrado, este vino siempre se desarrolla excepcionalmente bien con el tiempo sin perder su mineralidad. Es el más masculino y con un carácter único de los vinos Grand Cru que requieren crianza. El rey de la denominación Grands Crus: un vino rico, sedoso y con una gran complejidad de sabores. Un vino, por encima de todo, para guardar.