Domaine Droin Chablis Grand Cru "Les Clos" 2018

Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2018
Appellation: Chablis Grand Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Clos
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Chablis Grand Cru "Les Clos" 2018 signé Jean-Paul et Benoît Droin

Fiche technique rédigée par le domaine :

Massif et très fermé, c'est le Montée de Tonnerre des Grands Crus. Très minéral, il laisse éclater une finesse incomparable toujours accompagné de notes vanillées. Généralement plus sec et plus charpenté que les autres, il se laisse difficilement déguster jeune et n'est donc pas destiné aux amateurs pressés. Il est prudent d'attendre 4 à 5 ans avant de le déguster. Il peut se garder normalement plus de 10 ans.

Situation : Exposition ouest / sud ouest

Superficie : 1,4195 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 40 ans

Caractéristiques géologiques : Sur ce coteau coexistent plusieurs types de sols tous issus du même kimméridgien. En haut, l'érosion est plus forte et les sols sont plus caillouteux et plus calcaires tandis qu'en bas ils sont profonds et plus argileux. Au milieu, on trouve une bande d'argile bleue.

Viticulture : Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourbage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation systématique de la fermentation malolactique puis assemblage au bout de 8 à 10 mois. Collage si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Dégustation / Accords : C'est le seigneur des Grands Crus. Il donne des vins d'une droiture et d'une puissance exceptionnelles par son volume et son intensité. Il exprime un vaste registre aromatique avec des notes de fruits mûrs comme la pêche mais aussi de coquille d'huître ou de fumé. La bouche impressionne par sa fraicheur, sa puissance et son équilibre minéral. On retrouve une fine réduction portée par des saveurs iodées de coquille d'huître, de citron et de silex. C'est un grand vin complexe avec un potentiel de garde exceptionnel. Il s'accordera sur tous les poissons nobles (lotte, turbot) ou bien sur des mets plus relevés tels des sushis.

Description brève du produit :

Le plus grand cru d'un des meilleurs vignerons de Chablis... difficile de faire mieux!