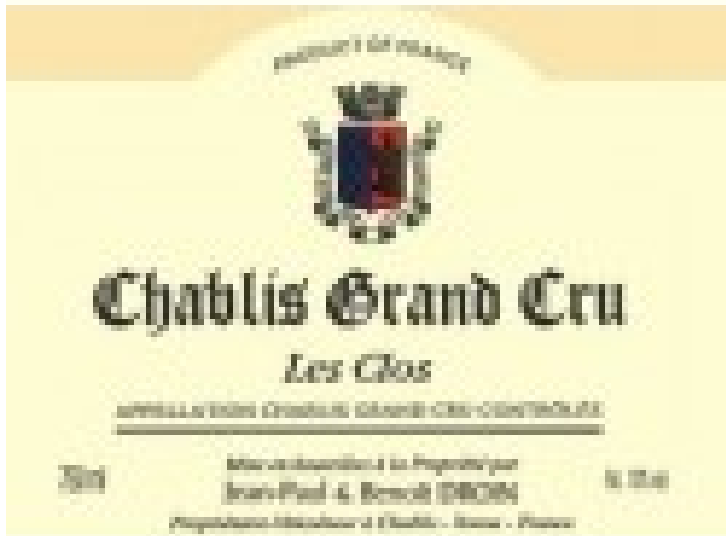


Domaine Droin Chablis Grand Cru "Les Clos" 2011 blanc sec (75 cl)



Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)
Millésime: 2011
Appellation: Chablis Grand Cru
Couleur: blanc sec
Format: 75cl
Cuvée: Les Clos
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 93/100

Description brève du produit :

Un magnifique Chablis Grand Cru à déguster après 4 à 5 ans de patience... et pendant 10 ans supplémentaires !

Description du produit :

Cliquez pour lire la présentation du Domaine **Jean-Paul et Benoît DROIN** en général.

Commentaire sur ce vin en particulier rédigé 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 accompagnée 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 à ans avant de le déguster. Il peut se garder normalement poklus de 10 ans.

Guide Bettane et Desseauve 2014: *Beaucoup de subtilité dans l'expression de bouche, racée et délicate, avec une tension minérale déjà bien en place, arrondie par de gourmands arômes fruités. Apogée 2016-2031*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : *Les Clos est superbe avec un style plus ventru en milieu de bouche et une belle énergie finale. Le vin impose sa classe et montre tout son potentiel de garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, Août 2013): *Given the awkward showing of two siblings tasted alongside, it's hard not to conclude from the performance of Droin's 2011 Chablis Les Clos that this site's personality and greatness is not easily denied, nor, indeed, easily resisted. Without making me aware for more than a few seconds of its oak component, this delivers spine-tingling citricity, mysteriously fusil and smoky nuances, saliva-inducing salinity in the context of oyster liqueur, and chalk that segues into invigoratingly incisive white pepper in a finish of glowing, vibratory intensity. Look for thrills through at least 2022 and most likely beyond.*