DEPUIS 1895

DOMAINE
GÉRARD DUPLESSIS
GRAND VIN DE BOURGOGNE

CHABLIS GRAND CRU - CHABLIS PREMIERS CRU - CHABLIS

FICHE TECNIQUE
CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

CEPAGE/PORTE GREFFE : Chardonnay / 161 49 et SO4

AGE DES VIGNES : 55 ans

DENSITE : 6000 pieds/ha

SOL : Kimméridgien argileux

CULTURE : Biologique, certifié (Ecocert) depuis 2013

RENDEMENT : 15 à 40hl/ha selon le millésime

VINFICATION : 12 mois en cuve inox, FA en levure indigène, FML effectuée sans ensemencement.

ELEVAGE : 6 mois en fûts de chêne (20% de Fûts neuf)

MISE EN BOUTEILLE : élevage de 18 mois au total, mise en bouteille effectuée en interne précédée d'une légère filtration

GARDE : Vin qui idéalement ne devrait pas être bu avant 4 à 5 ans et qui peut se garder 10 à 20 ans et plus dans de bonnes conditions.

ACCORDS : Poisson et fruits de mer sur la jeunesse / viande blanche, foie gras et certains fromages après quelques années.