

B
Besson

Chablis Grand Cru Les Clos



CÉPAGE

100% Chardonnay

SOL

Argilo-calcaire, et fossiles d'huites
Exogyra virgula

VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

Pressurage: Lent à faible pression
afin de préserver les arômes frais
et fruités

Fermentations: En cuve inox
thermorégulées entre 19-21°C

Elevage: Sur lies en cuve inox
pendant 18 mois

DÉGUSTATION

Robe: Jaune pâle aux reflets dorés

Nez: Complexe, fruité avec des
notes de fruits jaunes et
d'agrumes

Bouche: Ronde, puissante
expression de notes florales et
fruités

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Limestone, clay and oysters fossils of
Exogyra virgula

VINIFICATION / AGEING

Press: Slow at low pressure to
preserve the fresh and fruity aromas.

Fermentation: In stainless steel
tanks with thermoregulated
temperature between 19-21°C.

Ageing: On lees in stainless steel
tanks during 18 months.

TASTING

Colour: Pale yellow with golden
tints.

Bouquet: Complex and fruity with
flavors of yellow fruits and citrus.

Palate: Roundness, powerful
expression floral and fruity notes.