



CHABLIS GRAND CRU LES CLOS 2022 RÉGNARD

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Chablisien
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Réussite total, ce Grand Cru s'ouvre sur des arômes d'agrumes confits, de fleurs blanches et révèle une élégante minéralité tout au long de la dégustation. En bouche, il possède une tension typiquement chablisienne équilibrant parfaitement la rondeur et la souplesse caractéristique des Clos. Il s'épanouira sur plus d'une décennie développant complexité, raffinement et parfaite harmonie.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Langouste, araignée de mer, poissons (Bar, Turbot,...) au beurre blanc

Commentaires du sommelier :

Les Clos, souvent considéré comme l'emblème des grands crus de Chablis, est un terroir d'exception jouissant d'une exposition Sud/Ouest et donc baigné de soleil de midi jusqu'au soir. Cet ensoleillement optimum, couplé à une pente relativement forte, offre des conditions de mûrissement idéales. Le plus vaste des Grands Crus chablisien donne naissance à des vins de caractère minéral marqué et de grand garde.

, est de loin le plus vaste avec près de 26 hectares.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

