

# DOMAINE BESSON

*Propriétaire récoltant depuis quatre générations*

- AOP Petit Chablis – Chablis – Chablis 1<sup>er</sup> Cru – Chablis Grand Cru -



## CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

### VIGNOBLE / VINEYARD

Surface / Area : 0 ha 15

Sol / Soil : Argilo-calcaire, et fossiles d'huîtres *Exogyra virgula* /

*Limestone, clay and oysters fossils of Exogyra virgula*

Cépage / Grape varieties : 100 % Chardonnay.

Conduite du vignoble / Vineyard management : Guyot double, culture raisonnée, labours mécaniques, vendange manuelle / *Guyot pruning, sustainable agriculture, mechanical plowing, hand picking.*

### VINIFICATION / VINIFICATION

Pressurage / Press : Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités / *Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas.*

Fermentations / Fermentations : En cuve inox thermorégulées entre 19-21°C / *In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19- 21 ° C.*

Elevage / Ageing : Sur lies en cuve inox pendant 18 mois / *On lees in stainless steel tanks during 18 months.*

### DEGUSTATION / TASTING

Robe / Colour : Jaune pâle aux reflets dorés / *Pale yellow with golden tints.*

Nez / Bouquet : Complexe, fruité avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes / *Complex and fruity with flavors of yellow fruits and citrus.*

Bouche / Palate : Ronde, puissante expression de notes florales et fruités / *Roundness, powerful expression floral and fruity notes.*

