

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS,
LOUIS MICHEL

LOUIS MICHEL & FILS

Grand Cru des Chablis depuis 1820



Domaine Louis Michel & Fils



Frankreich
Burgund Chablis



Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Sehr langsam mit den Naturhefen vergoren und gut 18 Monate auf den Feinhefen gereift entfaltet der Grand Cru Les Clos seine charakteristische Mineralität mit diesem zarten Hauch Würze. Kein Holz, dafür viel Kraft, Struktur, elegante Fülle und ein grandioses, äußerst vielversprechendes Finale.



Speiseempfehlungen

Austern roh
Seezunge/Wolfsbarsch
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Boden Muschelkalk

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-01

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Traube, Zucker und Sulfite

Energiegehalt 314 kJ / 77 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.8 g

Zuckergehalt 0.1 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Domaine Louis Michel & Fils
89800 Chablis
FR

WEINNOTIZ

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit weißgoldenen Glanzlichtern

Duft: eher würzig-mineralisches als duftig-fruchtiges Bouquet mit markanten Noten von Muskat und weißem Pfeffer

Geschmack: auch am Gaumen dominieren ausdrucksvolle, deutlich mineralische, fast stahlige Noten, die dem Wein eine gewisse Strenge verleihen, die aber zugleich ein untrügliches Zeichen für sein Potenzial und seine beeindruckende Langlebigkeit sind.

Köstlich zu rohen oder gegarten Austern, Hummer und Langusten, zu Edelfischen oder auch zu zarten Fleischgerichten (Geflügel, Kalbfleisch).

WEINBEREITUNG

Die Grand-Cru-Les-Clos-Reben der Domaine Louis Michel et Fils wachsen in mittlerer Hanglage, sozusagen im Herzen der Grand-Cru-Appellation. Dem Alter nach ist die Parzelle zweigeteilt: die eine Hälfte wurde bereits 1967 gepflanzt, die andere im Jahr 2000 erneuert.

Ob Petit Chablis oder Grand Cru, Guillaume Cicqueau-Michel vinifiziert alle seine Weine ausnahmslos im Edelstahltank. Auch sein Grand Cru Les Clos sieht kein Holz. Bei kontrollierten Temperaturen vergärt der Most sehr langsam mit den natürlichen Hefen (keine Zugabe von Reinzuchthefen), der biologische Säureabbau erfolgt spontan. Der Wein wird dann möglichst ohne weiteres Eingreifen des Winzers rund 16 bis 18 Monate auf den Feinhefen ausgebaut, nach abgeschlossener Reife vorsichtig abgezogen, bei mäßig kühlen Temperaturen langsam stabilisiert, wenn nötig mit Bentonit geschönt und schließlich nur einmal leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1850 steht Domaine Louis Michel & Fils für authentischen Chablis aus dem Herzen Burgunds. Auf mineralischen Kimmeridgian- und Portlandian-Böden entstehen präzise Chardonnay-Weine, die Frische, Klarheit und die unverwechselbare Herkunft des Terroirs ausdrücken.

Die Weinbaufamilie Michel bewirtschaftet rund 25 Hektar in den historischen Lagen von Chablis. Das Sortiment umfasst Petit Chablis, Chablis sowie ausgewählte Premier Crus und Grand Crus. Im Mittelpunkt steht eine zurückhaltende Weinbereitung: Die Weine werden ausschließlich in Edelstahltanks vinifiziert, damit keine Holzaromen den Charakter des Terroirs überdecken. Begrenzte Erträge, alte Rebstöcke und eine sorgfältige Arbeit im Weinberg schaffen die Grundlage für elegante, mineralische und geradlinige Weißweine. Domaine Louis Michel & Fils zählt damit zu den profilierten Erzeugern für puristischen Chablis mit klarer Frucht und lebendiger Säure.