

LOUIS MICHEL &



Chablis Grand Cru Grenouilles

Mythique et rare, Grenouilles est le plus petit des Grands Crus de Chablis. Notre parcelle se situe dans le haut du coteau de l'appellation.

Terroir sain, se prêtant avec docilité au travail de la charrue. Les vins de Grenouilles, qu'il faut savoir attendre, sont un mélange de puissance et de finesse, toujours riches en surprises.

Terroir

Kimmeridgien. Sol moyennement profond, argileux, brun, avec des petits cailloux améliorant le drainage du sol. Exposition Sud-Ouest, lumineux, très aéré et modéré par la rivière Serein. Pente plutôt douce.

Cépage

Chardonnay

Années de plantation

1950 - 1980

Vinification

Sans levures ajoutées, fermentations longues par levures indigènes, en cuves thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée.

Elevage de 18 mois minimum. En cuve inox exclusivement, avec le moins de manipulation possible. Stabulation longue par froid modéré. Collage si nécessaire à la bentonite.

Une seule filtration légère réalisée à la mise en bouteille.

Bouchage

Liège naturel

Garde

10 ans et plus

Dégustation

Servi entre 12 et 14°C, il doit être aéré, voire carafé avant dégustation.

Le Grand Cru Grenouilles dévoile des notes printanières de fleur des champs, de fruits à chair blanche et de kiwi. L'harmonie parfaite entre complexité aromatique et minéralité.

Ils en parlent...

Decanter (2016) - **93**

Allen Meadow (2016) - **92**

Tim Atkin MW (2015) - **93**

John Gilman (2016) - **94**

Robert Parker (2016) - **91**

Bettane+Desseauve (2016) - **17,5**

RVF (2015) - **16,5**

Louis Michel & Fils

9, bd de Ferrières - BP 40 - 89800 Chablis - France - www.louismicheletfils.com