

# CHASSELAS LA CHAPELLE

## CLOS DES ABBAYES

Perché en haut de pentes à plus de 30%, le Clos des Abbayes étale ses 4,7 hectares au cœur du Dézaley, l'appellation la plus emblématique de Lavaux, située entre Cully et Rivaz. Façonnés par les mouvements glaciaires, les coteaux s'étirent en terrasses et comptent de nombreux bancs de « Poudingue ». Ces résidus de moraine donnent un sol argileux et calcaire conférant au vin une rare complexité. Un terroir exceptionnel pour des vins d'exception. Cépage roi, le Chasselas est ici minéral, complexe et puissant. Il offre amplitude et volume et saura défier le temps pour révéler toutes ses qualités. Le nom de cette cuvée est un clin d'œil à la chapelle attenante au domaine.



### VIGNOBLE ET VINIFICATION

**Sol:** argileux calcaire  
structure d'origine fluvio-glaciaire

**Superficie:** 2.5 hectare

**Cépage:** Chasselas

**Culture:** Gobelet

**Vinification:** en foudre de chêne

**Exposition:** sud, sur une pente à plus de 30%

### DÉGUSTATION

Robe cristalline. Jaune clair avec des reflets gris. Il faut laisser au nez le temps de s'épanouir. Une fois ouvert, il développe des notes minérales. Très complexe, il évolue sur les agrumes avec des tonalités miellées et un semblant de noisette. En bouche, l'attaque est ample. D'un très beau volume en bouche, ce vin structuré se termine de manière très équilibrée par une finale persistante fraîche et minérale. Ce cru pourra se déguster dès aujourd'hui. Oublié dans une bonne cave, il saura vieillir à merveille au fil des 20 prochaines années.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10°. L'équilibre sera parfait avec un Gruyère des Amburnex. Avec les années, ses notes délicates sauront sonner juste avec une partition de poissons nobles, ou en dégustation seule, afin de profiter de tout son potentiel aromatique.