

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2016



- 👑 APPELLATION
Appellation Premier Cru
- 👑 CÉPAGE
Chardonnay.
- 👑 SOL
Jurassique Kimméridgien.
- 👑 VINIFICATION
Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.
- 👑 ELEVAGE
Sur lies fines pendant 12 mois.
- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES
40 ans.
- 👑 RENDEMENT
58 hl/ha.
- 👑 VIEILLISSEMENT
4 à 8 ans.
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10 à 12°C.

SITUATION

Mont de Milieu prononcé « Mont de Miyeux », orthographié « montmelliant » en 1218, « mont de milieux » en 1398, évoque la particularité de cette colline qui, autrefois, abritait en son milieu une frontière : cette dernière séparait les duchés de Bourgogne et de Champagne.

Ce fameux Premier Cru bénéficie d'une situation comparable à celle de ses voisins les Grands Crus : exposition Sud/Sud-Est. Cette exposition lui garantit une température moyenne plus élevée et un ensoleillement plus long, gage de qualité.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Notre Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2016 est un vin riche, frais, aux arômes de fruits jaunes tels que la pêche. La bouche est ronde avec des arômes de pain toasté et soulignée par une très belle minéralité en finale, accompagnée d'une belle longueur. A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2020 - Les Echos - Octobre 2022

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2016 - Le Figaro - Septembre 2019 - Vin coup de cœur