

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU



2017



- 👑 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
35 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

Vin minéral et complexe, de haut niveau qualitatif, sec, ferme et austère, qu'il faut faire vieillir.

Ce vin développe des arômes plus secondaires en vieillissant : fruits confits, vanille, noisettes, pain grillé, goût beurré et des notes de tabac.

Suggestion de service : fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce, viandes blanches, ris de veau.

NOTES DE PRESSE

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

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2017 - Ecoréseau Business - Novembre 2019

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 16.5/20

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2017 - Campagne Gourmande - Décembre 2019 - "Minéral et complexe"

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2017 - Cuisine a&d - Décembre 2019 - "Hautement qualitatif"