

## CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2019



- 👑 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

Le Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2019 est un vin minéral et complexe, de haut niveau qualitatif, sec et ferme, qu'il faut faire vieillir. Dans sa jeunesse, nous retrouvons des arômes de fruits mûrs et des notes miellées.

En vieillissant, nous retrouvons des arômes tels que les fruits confits, la vanille, le pain grillé 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" 2019 - Guide Bettane + Desseauve 2023 - 92/100

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2019 - Kiss My Chef - Janvier 2023