

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2020



👑 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. Elevage 25% en fût de chêne, 75% en cuve inox.

👑 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 1er Cru "Mont de Milieu" avec son exposition plein sud et son sous sol kimméridgien donne un vin d'une grande complexité. Le côté solaire du vin avec des notes de fruit mur s'équilibre avec la puissance minérale de ce climat.

Le nez exprime des notes fruités et iodées. La bouche, ronde à l'attaque, finit sur une belle minéralité avec une longueur remarquable.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2020 - Magazine Vins & Gastronomie - "Un vin délicat"

Chablis 1er Cru « Mont de Milieu » 2020 - Vert de Vin - 90-91/100

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