

## CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2021



### 👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

### 👑 CÉPAGE

100% 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 Premier Cru Mont de Milieu 2021 est un vin à la robe jaune pâle. Son nez est complexe mêlant notes de fruits mûrs et nuances minérales. Sa bouche est ronde et présente également des notes minérales.

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

### NOTES DE PRESSE

James Suckling - Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2021 - 94 pts

Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 16.5 / 93