

CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" 2016



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, température comprise entre 17 et 21°C

👑 ELEVAGE

12 mois sur lies fines

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans.

👑 RENDEMENT

58 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 8 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Dans le prolongement des Grands Crus, cette appellation de la rive droite du Serein bénéficie d'une exposition Sud-Ouest. Ce petit climat est situé le long de l'ancienne voie romaine reliant la ville d'Auxerre à celle de Tonnerre. A cet endroit, le chemin montait la colline pour rejoindre le plateau en direction de Tonnerre. On peut y trouver un vin rare et d'une qualité exceptionnelle, d'une grande pureté minérale, et à même de vieillir longtemps. C'est le plus complet des Premiers Crus car il possède tous les éléments : la minéralité, des notes florales, du gras, de l'opulence et une grande richesse.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis premier cru "Montée de Tonnerre" 2016 est un vin représentatif du terroir chablisien mêlant arômes floraux et minéralité. Il est à la fois élégant et délicat grâce à son parfum de fleurs blanches ainsi que droit et puissant apporté par une finale minérale et iodée. C'est le plus masculin des Premiers Crus.

Ce climat nécessite un vieillissement de quelques années.

Suggestion de service : langoustines grillées, poissons en sauce, viandes blanches en sauce.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" 2016 - Marmiton - Mai 2018

Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 14.5/20