

## CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" 2017



- 👑 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" 2017, à la robe verte pâle et aux reflets or, est un vin représentatif du terroir chablisien mêlant arômes floraux (fleurs d'acacia) et minéralité (apporté par le sol calcaire du Kimméridgien). Il est à la fois élégant et subtil de par son parfum de fleurs blanches ainsi que droit et tendu à la finale iodée très marquée.

Ce climat nécessite de vieillir quelques années.

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

### NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" 2017 - Guide Hachette des Vins 2020 - 1 étoile