

CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" 2019



- 👑 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 2019 à la robe or limpide est un vin charpenté, sophistiqué, plein, délicat, dégageant des arômes complexes. En bouche, ce vin mêle élégance grâce à son côté floral et appuie une certaine tension avec une finale minérale et iodée.

Ce vin nécessite de vieillir quelques années.

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

NOTES DE PRESSE

Patrimoine Privé - Des vins toujours plus exclusifs - Simonnet-Febvre 2019
Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » 2019 - Vert de Vin - 91/100