

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2015



👑 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.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans.

👑 RENDEMENT

58 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 6 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Montmains est le mont moyen se trouvant à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. Ce climat est exposé en sud/sud-est sur la rive gauche du Serein. Les Montmains forment un ensemble de terrains variés, sur une zone assez basse à surveiller car très sensible aux gelées de printemps.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

A la fois minéral, assez nerveux, puissant, aux arômes floraux dominants. Vin fruité, souple et rond, aux parfums plaisants.

Suggestions de service : Sandre ou brochet au beurre blanc, ris de veau, poulet aux morilles.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Montmains" 2015 - Guide Hachette des Vins 2018 - 1 étoile