

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2017



- 👑 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

Le Montmains 2017 est un vin minéral, nerveux et puissant, dominé par des arômes floraux. En bouche, il est rond et souple avec un côté salin très plaisant.
Suggestions de service : Sandre ou brochet au beurre blanc, ris de veau, poulet aux morilles.