

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2018



👑 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 2018 est un vin puissant et frais avec des arômes floraux dominants tels que la fleur d'acacia. Nous retrouvons aussi la minéralité propre aux vins de Chablis. Suggestions de service : Sandre ou brochet au beurre blanc, ris de veau, poulet aux morilles.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Montmains" 2023 - Bourgogne Aujourd'hui - 14,5/20

Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Bettane & Desseauve 2025 - 91/100

Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Le Monde - "Belle attaque"

Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille d'Argent