

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2020



👑 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

L'exemple même du terroir minéral. Belle tension et magnifique longueur. Le nez révèle des notes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche, tendue et nette, finit sur une minéralité très pure.

Suggestions de service : fruits de mer, escargots, poissons fumés.

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