

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2021



- 👑 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

- James Suckling - Chablis Premier Cru Montmains 2021 - 92 pts
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2023 - Bourgogne Aujourd'hui - 14,5/20
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Bettane & Desseave 2025 - 91/100
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Le Monde - "Belle attaque"
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille d'Argent
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 16 / 94
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2021 - Guide Bettane + Desseave 2024 - 90/100