

Fiche Technique

Chablis 1^{er} Cru Montmains

L'appellation

L'appellation Montmains se situe sur la rive gauche du Serein entre Chablis et Courgis sur des sols avec des marnes relativement calcaires de l'ère du jurassique supérieur Kimméridgien.

Cépage

100 % Chardonnay

Vinification

Débourbage à froid, puis fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées à 75% et en fût de chêne à 25%.

Mise en bouteilles

Avril-Mai de l'année suivant les vendanges

Potentiel de vieillissement

Notre Chablis premier cru Montmains peut se conserver entre 5 et 7 ans

Dégustation

Robe brillante, jaune pâle aux reflets verts. Le nez est pur, légèrement beuré et frais dévoilant des arômes d'agrumes rehaussés de notes minérales. Bouche marquée par une belle finesse et une grande élégance. Finale d'une belle fraîcheur réhaussant les notes d'agrumes. Notre Chablis premier cru Montmains sera accompagner parfaitement des poissons et crustacés mais aussi certaines volailles en sauce.

