



CHABLIS 1^{er} Cru Montmains – FICHE TECHNIQUE

Appellation : Chablis 1^{er} Cru Montmains

Cépage: 100 % Chardonnay

Sol : argilo-calcaire

Sous-sol : Kimmeridgien

Exposition : Sud-est

Vendanges : vendanges mécaniques, en septembre 2021

Vinification : fermentations alcoolique et malolactique ;

Mise en bouteille : Novembre 2022

Vieillessement : 5 à 8 ans

Dégustation : D'une couleur jaune-vert pâle, belle brillance.
Nez fruité, arômes vanille, pain grillé.
Bouche droite, amande grillée avec une bonne minéralité lui conférant finesse et élégance. Très belle longueur de bouche

Accord mets et vins : crustacés et poissons fins, viandes blanches, certains fromages.

