



## CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru Montmains – FICHE TECHNIQUE

**Appellation :** Chablis

**Cépage :** 100 % Chardonnay

**Sol :** argilo-calcaire

**Sous-sol :** Kimmeridgien

**Exposition :** Sud-est

**Superficie:** 0,21 hectares

**Age de la vigne :** environ 30 ans

**Vendanges :** vendanges mécaniques,  
du 05 au 13 septembre 2022

**Vinification :** fermentations alcoolique et malolactique;  
vinification et élevage en fûts de chêne, sur lies pendant 9 à 10  
mois jusqu'à la mise en bouteille.

**Vignes :** certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3

**Mise en bouteille :** juin 2023

**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.



---

Domaine Chevallier

SARL Domaine Chevallier Céline 6 Rue de l'Ecole 89290 MONTALLERY

☎ : + 33 3 86 40 27 04

@ : [domaine.chevallier.chablis@wanadoo.fr](mailto:domaine.chevallier.chablis@wanadoo.fr)