



CHABLIS 1^{er} 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 13 au 23 septembre 2023

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 : juillet 2024

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

@ : contact@chevallier-chablis.com / <https://www.chablis-chevallier.com>