



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 2019

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.

Mise en bouteille : Juillet 2020

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