



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

## CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU MONT DE MILIEU Millésime 2016

"Magistral et Mature"

APPELLATION : Chablis Premier Cru.

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à Exogyra virgula.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive droite du Serein. Communes de Fyé/Chablis et Fleys. Exposition Sud-Ouest.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts et en cuve.

ELEVAGE : Durée 15 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

---

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2016 DU 05/04/2018  
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1er nez présentant de fines notes de fruits jaunes légèrement épicées.

A l'aération, d'élégantes touches florales épicées se présentent.

Très bonne tenue.

Mise en bouche serrée, dense et structurée avec des fruits murs frais.

Finale minérale et délicieusement mentholée.

Remarquable présentation du terroir des Mont de Milieu.

