



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^{ER} CRU MONTMAINS

Millésime 2016

"Profond et Secret"

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 gauche du Serein. Commune de Chablis. Exposition Sud-Est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

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

ELEVAGE : Sur lies fines, en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2016 DU 28/11/2018
- REF.A

Robe or jaune, vin limpide et brillant.

1^{er} nez « sur la retenue » légèrement floral et terrien.

A l'aération, une légère réduction minérale apparaît suivie de quelques notes épicées.

Persistant.

Magnifique densité en bouche, minéralité épicée d'une élégante finesse.

Grande longueur.

Important potentiel à venir pour ce Chablis 1^{er} Cru Montmains 2016.

