



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 13/07/2018
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

Belle pureté au 1er nez avec une palette d'agrumes murs.

A l'aération, une élégante présentation minérale se présente. Présence persistance.

Mise en bouche fraîche et élégante avec une grande densité.

Finale encore très jeune.

Remarquable présentation du terroir des Montmains dans les Butteaux avec un grand potentiel.

