



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 2018

"Profond et Secret"

APPELLATION : Chablis Premier Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

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 : Durée environ 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2018 DU 02/09/2020
- REF.A

Robe or pâle, vin limpide et brillant.

1^{er} nez entrouvert, frais, légèrement floral avec une touche minérale.

A l'aération devient plus expressif.

Persistant.

Beau volume en bouche avec de l'énergie et un registre aromatique pur légèrement épicé.

Finale à venir

Beau Chablis 1^{er} Cru de patience.

