

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU



2022



- 👑 APPELLATION  
Appellation Premier Cru
- 👑 CÉPAGE  
Chardonnay
- 👑 SOL  
Jurassique Kimméridgien.
- 👑 VINIFICATION  
Cuve inox, fermentation entre 17 - 21°C.
- 👑 ELEVAGE  
Sur lies fines, pendant 12 mois.
- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES  
35 ans.
- 👑 RENDEMENT  
58 hl/ha.
- 👑 VIEILLISSEMENT  
4 - 8 ans.
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
10 - 12°C.

### SITUATION

Mont de Milieu prononcé « Mont de Miyeux », orthographié « montmelliant » en 1218, « mont de milieux » en 1398, évoque la particularité de cette colline qui, autrefois, abritait en son milieu une frontière : cette dernière séparait les duchés de Bourgogne et de Champagne.

Ce fameux Premier Cru bénéficie d'une situation comparable à celle de ses voisins les Grands Crus : exposition Sud/Sud-Est. Cette exposition lui garantit une température moyenne plus élevée et un ensoleillement plus long, gage de qualité.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin minéral et complexe, de haut niveau qualitatif, sec, ferme et austère, qu'il faut faire vieillir.

Ce vin développe des arômes plus secondaires en vieillissant : fruits confits, vanille, noisettes, pain grillé, goût beurré et des notes de tabac.

Suggestion de service : fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce, viandes blanches, ris de veau.