

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU



2014



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

Notre Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2014 est un vin puissant et intense, aux arômes de fruits jaunes et exotiques. La bouche est charnue, soulignée par une très belle minéralité en finale.

A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.

NOTES DE PRESSE

Chablis Premier Cru "Mont de Milieu" 2014 - Concours Général Agricole 2016 - Médaille d'Argent

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" 2014 - Guide Hachette des Vins 2017 - 1 étoile "un 1er Cru énergétique"