

## CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 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 6 ans.
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
10 à 12°C.

### SITUATION

Montmains est le mont moyen se trouvant à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. Ce climat est exposé en sud/sud-est sur la rive gauche du Serein. Les Montmains forment un ensemble de terrains variés, sur une zone assez basse à surveiller car très sensible aux gelées de printemps.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Notre Chablis 1er Cru "Montmains" 2014 respire la fraîcheur et la pureté. Les arômes de citrons verts se mêlent à ceux de fleurs blanches, et donne un vin tout en finesse. La bouche, droite et saline rappelle la minéralité du terroir.

### NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Montmains" 2014 - Guide Hachette des Vins 2017 - 1 étoile "Minéral à souhait"

Chablis 1er Cru "Montmains" 2014 - Bourgogne Aujourd'hui - Mai 2016 - 16/20