

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU



2023



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Jurassique Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 18 et 20°C.

👑 ELEVAGE

Sur lies fines pendant 12 mois. Elevage 25% en fût de chêne, 75% en cuve inox.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans.

👑 RENDEMENT

56 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

Vin minéral et complexe, de haut niveau qualitatif, tendu et riche, qu'il faut faire vieillir.

On distinguera des notes iodées minérales et fruitées avec une bouche puissante et équilibrée s'appuyant sur une belle longueur.

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.