

## CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2023



- 👑 **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.
- 👑 **ÂGE 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

Robe jaune vert pâle. Le nez est intense et complexe de fruit mur, de note minérale et de pierre à fusil; rond et puissant en bouche avec une très longue finale sur des nuances minérales et fruités.

A servir du poisson fumé ou des viandes blanches en sauce.

### NOTES DE PRESSE

- Chablis 1er Cru "Montmains" 2023 - Bourgogne Aujourd'hui - 14,5/20
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Bettane & Desseauve 2025 - 91/100
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Le Monde - "Belle attaque"
- Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille d'Argent