

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis 1er cru « Mont de Milieu »

Appellation: AOC Chablis Premier Cru

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Lieux dit des Mont de Milieu sur la commune de Fleys

Surface: 2,20 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 50 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: environs 2 mois

Levures: Naturelles

Maîtrise des Température: environ 20°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: 70% en fûts de chêne de 600L.(demi-muid) et 30% en cuve inox

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 18 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite et colle de poisson

Filtration: Membrane 5µm a la mise

Passage au froid: non

DESCRIPTIF:

Les raisins de 35 printemps achetés sur cette terre à la rocaille blanche ont connu un élevage en fûts de 600 litres (demi-muids) liés à 30% de cuve inox. Le boisé du chêne français apporte une complexité qui sied à la pureté donnée par l'inox. L'or blond qui accroche les parois du verre rappelle par sa brillance le chardonnay coopé à pleine maturité. Le vin est complet et les coquilles d'huîtres fossilisées qui composent sa terre nourricière vous laisse une sensation iodée unique.

« L'effet Millésime » 2008 : Cette cuvée possède la couleur d'un bouton d'or qui illuminera votre été. Le nez attache les arômes d'un doux beurre frais que le boisé vient vanillé. Dès la prise en bouche le premier cru fait sentir sa texture riche de fruits jaunes (abricot, pêche) pour une finale fraîche qui le donne à partager sur un saumon crémé en papillote.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 15 ans

Maturité: entre 5 et 7 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,70%vol.

Acidité totale: 4,39g/l acide tartrique

Sucres réducteurs: 1,30 g/l

