

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: 15 jours

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 » 2007 : Les fragrances d'un iris se mêlent à celle de la pierre chauffées au soleil. Son fruit croque dès l'attaque, révélant un milieu de bouche franc de pêche qui finit salivant. Sa tension naturelle le promet à un bel avenir et à une maturité vers fin 2012. Pourquoi pas tout simplement l'accorder à des coquilles Saint Jacques poêlées ?

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 15 ans

Maturité: entre 5 et 7 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,47%vol.

Acidité totale: 4,27g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 0,40 g/l

