

« Le sommet des premiers »

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: commune de Fleys et Chablis en achats de vendanges

Surface: 0,80 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 3 mois

Levures: Naturelles

Maîtrise des Température: environ 20°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: 12 mois 80% en foudre de chêne de 25HL et 20% en demi-muids (fûts de 600L) + 6 mois en cuve inox **Élevage sur lies:** Oui **Durée d'élevage :** 18 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

Précipitation Tartrique: stable

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 coupé 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 2018* »: Auréolé de lumière le plus réputé des premiers crus de la rive droite tient son range. Agrémenté de fragrances de fleurs d'eaux (lys, nénuphar, aroma...) il est embaumé par la grâce. Dès sa mise ne bouche vous ressentirez l'essence d'un Chablis sapide à la longue terminaison iodée. S'il peut déjà être apprécié il sera à son apogée dans trois hivers de cave.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillessement: de 10 à 12 ans

Maturité: entre 5 et 6 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2018:

Degré alcoolique: 13,15 %vol.

pH: 3,17

Acidité totale: 4,11g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 1,9 g/l

