

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis 1er cru « Montmains »

Appellation: AOC Chablis Premier Cru

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Lieux dit des Butteaux sur la commune de Chablis (Achats de raisins)

Surface: 0.8 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 45 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Vendanges: Manuelles

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: environs 3 mois

Levures: Naturelles

Maîtrise des Température: environ 20°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: 100% en fûts de chêne de 600L.(demi-muid)

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 16 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Légère Kieselgur Terre Blanche

Précipitation tartrique: Stable

DESCRIPTIF:

On le définit souvent comme le plus floral des premiers crus. Parmi les 24 premiers crus de la rive gauche il fait figure de « cru trois étoiles ». Il tient son nom d'une orthographe dévoyée signifiant « Le Mont Moyen » c'est à dire qui se situe à une hauteur intermédiaire entre deux monts plus élevés.

« **L'effet Millésime** » 2015 : Fidèle à son rang de vin floral il dégage sous un tissu bridé d'or des fragrances fines de chèvrefeuille et de santal. Le gras de son attaque fait rapidement place à une texture minérale à haut pouvoir salivant. Ce 2015 passe au-dessus du millésime, il restera mûr et frais encore longtemps.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 15 ans

Maturité: entre 5 et 7 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,60% vol.

pH: 3,25

Acidité totale: 3,72g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 0,7 g/l

