

#### 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** » 2016 : La peau jaune vif du citron ne fait pas que couvrir le verre elle l'embaume aussi de son zest et de fleur d'oranger. Tonique la bouche l'est en attaque. Le fruit arrive ensuite puis glisse vers un côté sérieux, la saveur dense des marnes bleues. Les huitres n'ont qu'à bien se tenir...

**Température de service:** 14°C

**Potentiel de Vieillesse:** de 10 à 15 ans

**Maturité:** entre 5 et 7 ans

#### DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2016:

**Degré alcoolique:** 12,55% vol.

**pH:** 3,21

**Acidité totale:** 3,76g/l H2SO4

**Sucres réducteurs:** 1,5 g/l

