

#### 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:** commune de Chablis en achats de vendanges

**Surface:** 0,6 Ha

**Densité de Plantation:** 6000 pieds/Ha

**Rendements:** 50 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:** 12 mois 100% 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:** 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 2018** »: Habité par une lumière dorée aux éclats de vert, ce réputé premier cru de la rive gauche délivre des fragrances de fleurs d'eaux (lys, nénuphar...) qui papillonnent dans le verre. Son accroche grasse, un rien marneuse comme son sol, enveloppe la bouche de sa richesse. Il se goûte déjà bien même s'il sera meilleur dans un hiver.

**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:** 13,35%vol.

**pH:** 3,15

**Acidité totale:** 4,31g/l H2SO4

**Sucres réducteurs:** 1,2 g/l

