

Chablis Premier Cru « Mont de Milieu »

Le nom « Mont de Milieu » nous ramène aux temps anciens, quand Chablis appartenait au comté de Champagne. La frontière avec le duché de Bourgogne passait par cette colline de la rive droite du Serein, où s'épanouit désormais le fameux Premier Cru. Ce climat réunit les plus vieilles de nos vignes. Leur jus se distingue par une complexité aromatique, une intensité minérale et une profondeur exceptionnelles.

Identification du vin

Appellation : AOC Chablis Premier Cru
Mont de Milieu
Aire de production : Bourgogne
(département de l'Yonne), France
Couleur : Blanc
Cépage : Chardonnay

Vignoble

Provenance : Climat « Mont de Milieu »
sur la commune de Fleys
Surface : 1 hectare
Sols : Marnes kimmeridgiennes
Densité de plantation :
8 300 ceps par hectare
Age moyen des vignes :
Entre 50 et 60 ans

Vinification & élevage

Fermentation alcoolique : Maîtrise des températures (entre 16 et 18°C)
Fermentation malo-lactique : 100%
Contenants : Cuves inox (de 25 à 55 hectolitres) et fûts de chêne (demi muids de 400 litres)
Élevage : Sur lies, de 12 à 16 mois
Collage : Argile
Filtration : Tangentielle
Stabilisation tartrique :
Gomme de cellulose

Descriptif

Robe jaune paille, lumineuse et limpide. Le nez est délicat en arômes purs, dominés par les notes florales de son sol argilo calcaire, bouquet d'acacias... La bouche exprime le caractère minéral du terroir, complété par des arômes de fruits mûrs. Le gras offre une persistance riche, complexe et tout en finesse.

Température de service : 12°C
Maturité : Entre 5 et 7 ans

