

CHABLIS PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE

Le nez a une dominante iodée et épicée. D'une grande pureté, il est onctueux, ample, solaire. C'est un vin homogène avec une finale de pain grillé noisette. Le Premier Cru est d'une grande complexité aromatique, qui le prédispose à de nombreuses associations, comme des viandes blanches crémeuses ou grillées.

Les différents climats apportent chacun leur typicité à ces vins blancs. Le Montée de Tonnerre est considéré comme le plus complet des premiers crus. Il exprime toute la minéralité, le côté floral, la richesse, la dégustation d'un vin délicat et d'élégance.

- **Cépage** : 100 % Chardonnay
- **Terroir** : Kimmérdgien - Argilo-Calcaire
- **Exposition** : ouest
- **Âges des vignes** : 35 ans



Température idéale de dégustation : **12°C.**



Mieux vaut attendre **2 à 3 ans d'âge** pour déguster ce vin, qui se conserve une dizaine d'années.



CHABLIS PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE

Brilliant, minera and straight. In spite of a first reticent nose, its fat is important and its complexity is intense. Its acidity is the best warrant of good aptitudes for ageing. Its suppleness and its freshness become allies to a warm and powerful citrus fruits bouquet.

This Chablis Premier Cru is probably the most complete of Premiers Crus. Vines are near to the Grands Crus valley, on right bank of the Serein River which runs through Chablis. Thanks to its exposure, it is considered as one of the best of Premier Cru.

- **Grape variety** : 100 % Chardonnay
- **Soil** : Kimmérdgien - Argilo-Calcaire
- **Situation** : west
- **Average age of the vines** : 35 years



Serve at : **12°C.**



You can keep it **3 years and more.**

