

CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

La souplesse initiale s'estompe en bouche pour laisser place au gras et à l'ampleur généreuse de ce vin. Arômes légers vantant fruits secs et fruits mûrs. Sa robe or jaune, sa concentration étonnante et sa richesse en font un vin élégant.

Les différents climats apportent chacun leur typicité à ces vins blancs, suivant le sol et l'exposition ; ils sont structurés et longs en bouche. Du plus minéral, fermé dans sa jeunesse, au plus floral, qui développe des arômes tout en finesse et en subtilité. Produit sur 1.20 hectares, c'est le plus tendre des Premiers Crus (Rive Gauche).

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



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



Ce vin peut être dégusté à partir de **3 ans d'âge** et se conserve une dizaine d'années ; il gagnera en intensité au cours des ans.



CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

Initial soft in mouth. Light aromas vaunting dried and ripe fruits. Its gold yellow, its surprising concentration and its richness turn it into an elegant wine.

The Chablis Premier Cru Montmains takes its roots on Kimmeridgian soil, on the left bank of the Serein River. Wide slope and excellent exposure.

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



Serve at : **12°C.**



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

