



Chablis 1er cru Mont de milieu



CÉPAGE

100% Chardonnay

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOL

Argilo-calcaire

SOIL

Limestone and clay

VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

Pressurage: Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités

Fermentations: En cuve inox thermorégulées entre 19-21°C. 5 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chênes

Elevage: Sur lies en cuve inox et une partie en fûts, pendant 12 à 18 mois

VINIFICATION / AGEING

Press: Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas.

Fermentation: In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19- 21 ° C. 5 % of production makes its fermentation in oak barrels.

Ageing: On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 12-18 months.

DÉGUSTATION

Robe: Jaune pâle

Nez: Notes complexes de fleurs blanches, d'agrumes et finale minérale

Bouche: Délicate et élégante, équilibre entre les arômes de fleurs et la minéralité

TASTING

Colour: Pale yellow.

Bouquet: Complex notes of white flowers, citrus and mineral finish.

Palate: Delicate and elegant, balanced aromas of flowers and minerality.