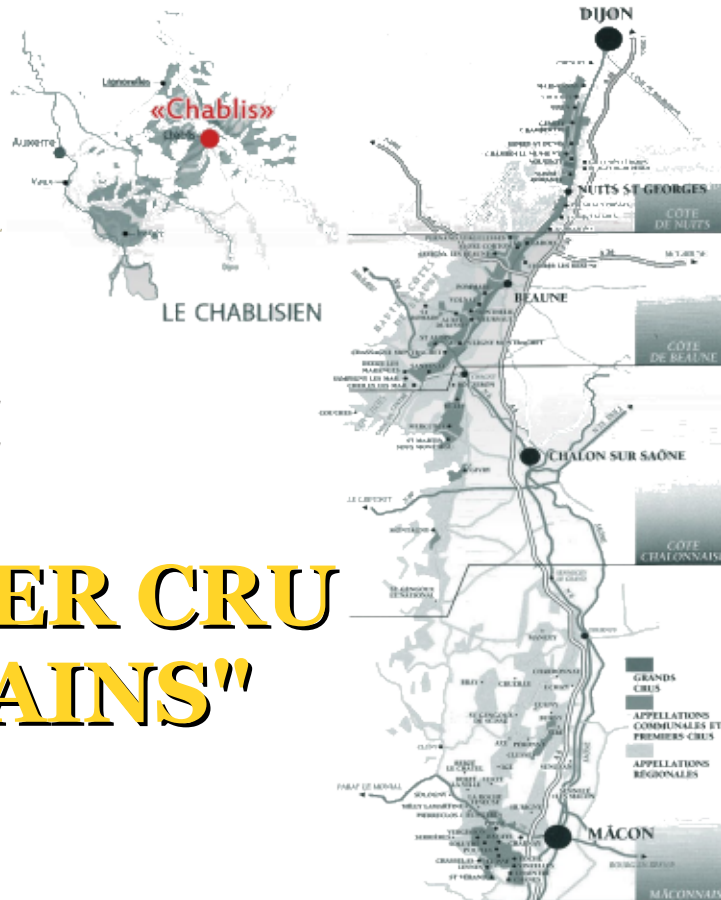




GRANDS VINS DE CHABLIS
GAUTHERON
 VIGNERON DEPUIS 1809

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS"



Cépages: Chardonnay

Sol: argilo-calcaire

Vinification: Pressurage doux est réalisé avec des pressoirs pneumatiques à basse pression permettant de sélectionner les meilleurs jus sans trituration, ni oxydation. Suit un débouillage statique de 18 heures permettant l'élimination des particuliers les plus grossières afin de ne garder que les lies fines. Fermentation alcoolique qui s'effectue en cuve thermorégulées à 16-18 °C pendant 3 à 4 semaines. Suit la fermentation malolactique qui permet de stabiliser les vins en leur donnant un parfait équilibre. Les soutirages s'effectuent entre Février et Mai. Pour clarifier les vins avant mise en bouteille, la filtration tangentielle intervient.

Dégustation

Oeil: Très belle robe or pâle à tendre reflets verts.

Nez: intense et précis. Il exprime des arômes d'abricots et de citron. Final légèrement fumé et floral.

Bouche: précise et salivante. Elle est bâtie sur une structure franche, minérale et d'une grande longueur. Finale équilibrée et concentrée

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Viandes - Poissons - Fromages

AVB 13%

Grape variety: Chardonnay

Soil: clay-limestone

Winemaking: Soft pressing is carried out with pneumatic presses at low pressure allowing the selection of the best juices without crushing or oxidation. An 18-hour static settling follows allowing the elimination of the coarsest individuals in order to keep only the fine lees. Alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled vats at 16-18 °C for 3 to 4 weeks. Malolactic fermentation follows which stabilizes the wines by giving them a perfect balance. Racking takes place between February and May. To clarify the wines before bottling, the tangential filtration intervenes.

Tasting

Appearance: Very beautiful pale gold color with soft green reflections.

Nose: intense and precise. It expresses aromas of apricots and lemon. Slightly smoky and floral finish.

Palate: precise and salivating. It is built on a straightforward, mineral structure of great length. Balanced and concentrated finish

Goes perfectly with many dishes: Meat - Fish - Cheese

AVB 13%