



CHABLIS 1er CRU MONTMAINS 2018

AOC Chablis 1er Cru

Importation privée

Le Chablis 1er cru Montmains, produit au Domaine Jean Claude Martin, est cultivé sur la rive gauche du Serein, petite rivière qui traverse le vignoble. Ce climat est caractérisé par des vendanges plus tardives, dues aux vents qui le balayent et le rendent plus froid que les autres climats.

Les marnes kimméridgiennes s'y trouvent en abondance sous les argiles de surface qui prennent alors quelquefois une couleur rouge foncé voir brune.

Région: Chablis, Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : La récolte de tous les raisins est mécanique sur des vignes âgées de 30 à 60 ans, en culture raisonnée. Élevage sur cuves inox pendant 11 mois et utilisation de levures indigènes.

Dégustation: La robe est jaune pâle, profonde et très éclatante. Le nez, de bonne intensité, offre une palette aromatique complexe sur les fruits à chair blanche comme la pomme, la poire, le citron confit ainsi que des notes de pierre à fusil. La bouche est bien équilibrée, ample, avec de la tension et une finale citronnée.

Code SAQ : 15032291

Uvc : 6

