



## LE VIN

---

**Appellation :** AOP Chablis Premier Cru  
**Aire de Production:** Bourgogne, France  
Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis  
**Cépage :** Chardonnay (100 %)  
**Couleur :** Blanc  
**Sol/Sous-sol :** Kimméridgien  
**Densité de plantation :**  
6500 pieds / hectares  
**Rendement :** 58 Hl/Ha  
**Surface cultivée :** 1 Hectare 40  
**Age moyen des Vignes :** 40 ans  
**Taille :** Guyot double unilatéral  
**Vendanges :** mécaniques,  
le 6 septembre 2022  
**Certification :** HVE

## LE MILLÉSIME

---

Le millésime 2022 était très attendu après une année 2021 compliquée et il a tenu toutes ses promesses.

Un mois de mai chaud favorise une évolution rapide de la végétation et une belle floraison annonciatrice d'un millésime précoce. La sécheresse estivale contribue au maintien d'un excellent état sanitaire mais certaines parcelles (plus jeunes) souffrent de ce manque d'eau.

Des pluies providentielles en août offrent au millésime 2022 un bel équilibre entre richesse en sucre et acidité.

Alliant concentration et vivacité, les arômes de fruits frais caractérisent ce millésime très équilibré, déjà gourmand sur la jeunesse.

# CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU

## Mont de Milieu

### 2022

## DÉGUSTATION

*Élégant et Intense*

---

Vin produit sur une surface de 1 hectare 40.

Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Discret lors de sa jeunesse, il prend vite du gras et ses arômes se développent avec beaucoup d'ampleur. Dégusté jeune, il offre un nez de fruits exotiques teinté de minéralité, un bel équilibre entre rondeur et vivacité et une finale sur des arômes légèrement briochés.

Après quelques années de garde, vin harmonieux d'une belle complexité alliant raffinement et fraîcheur.

Complice de vos moments d'exception, à boire ou à garder 3 à 5 ans.  
Servir entre 12 et 14°.

