



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 14 septembre 2018

LE MILLÉSIME

2018 est un millésime exceptionnel à bien des égards. Après deux millésimes de petites récoltes, un millésime 2016 fortement impacté par les gelées printanières (-50% de récolte) et une récolte 2017 amputée de 30%, Chablis renoue en 2018 avec une récolte aussi généreuse que qualitative.

Les pluies abondantes de l'hiver ont permis de reconstituer les réserves hydriques, la végétation a démarré tôt et a été épargnée par les gelées de printemps. Un été chaud, ensoleillé et sec favorise la concentration pour offrir un millésime 2018 complexe, généreux et expressif.

CHABLIS 1^{ER} CRU

Mont de Milieu

2018

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°.



Médaille d'Or

au Concours 2020 des Vignerons Indépendants