



CHABLIS 1^{ER} CRU

Mont de Milieu

2020

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 02 septembre 2020
Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Un hiver doux et humide conditionne un débourrement précoce.

Au moment où les français entrent en confinement, les vignerons se lèvent la nuit pour combattre les gelées de printemps (de fin mars à début avril puis les 11 et 12 mai) qui touchent fortement les fonds de vallées.

Puis l'été chaud et sec restreint également les rendements.

Le millésime 2020 est remarquable par sa précocité, ses faibles rendements, mais également par un certain classicisme. Les vins allient équilibre et fraîcheur caractéristiques des Chablis.

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°.

