

DOMAINE DES MARRONNIERS

CHABLIS 1^{ER} CRU
MONTMAINS
2016



Cépage

Chardonnay



Terroir

Nos vignes de Chablis 1er Cru Montmains s'étendent sur une superficie de 2 ha 50 ca sur la partie dite des Butteaux.

Elevage

La vinification est traditionnelle : fermentation alcoolique et malo-lactique en flore indigène régulée entre 20 et 22°C, élevage de 18 mois en cuve inox sur lies fines.

Dégustation

Jolie robe or, délicat, fin et minéral, le 1er Cru Montmains convaincra par son élégance et sa complexité.

Ses arômes s'expriment pleinement actuellement, il saura séduire de par son amplitude et sa souplesse et pourra être servi relativement rapidement.

Le terroir très caillouteux des Butteaux donne au vin des arômes minéraux prononcés : vin « ciselé », puissant et fin avec un milieu de bouche très large.

Accord Mets-Vins

Servez le à une température comprise entre 10 et 14°C.
Il accompagne merveilleusement les huîtres chaudes, noix de Saint Jacques poêlées, ris de veau, viandes blanches et poissons en sauce.

Garde

Le potentiel de garde est de 8 à 10 ans...