

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Montmains

1^{er} Cru 2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Au Nord de la Bourgogne. Le Premier Cru Montmains se situe au sud de la commune de Chablis. Deux parcelles particulièrement bien exposées en coteaux ont été sélectionnées pour ce Premier Cru, l'un des plus célèbres de Chablis.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 9 à 12 mois. Les vins blancs sont frais et tendus sur un beau fruit.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Arômes très frais de citron, d'iode et de pomme verte. Bien structuré et dense. Tendus sur une acidité tout en subtilité. Belle longueur en fin de bouche marquée par une pointe de minéralité.

Accords mets et vins : Pâté Chaud, coquilles Saint Jacques, turbot, poularde à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.