



Une connaissance pointue des sols et sous-sols du chablisien permet à J. MOREAU & Fils d'identifier chaque nuance, chaque caractère des différents terroirs, pour en révéler toute la complexité et la richesse, à chaque millésime. Fidèle à ses origines et à sa culture, la maison élève tous ses vins avec patience : un jour de cave est aussi important qu'un jour de soleil dans les vignes. La Maison J. MOREAU & Fils signe de grands vins de garde à Chablis depuis 1814.

### Cépage

100% Chardonnay.

### Histoire

La dernière liste des Premiers Crus a été communiquée en 1986. 79 lieux-dits y sont classés couvrant une superficie d'environ 700 ha. Les viticulteurs chabliens ont procédé à un regroupement de ces lieux-dits sous des noms de climats pour n'en utiliser que 17. Les vignobles concernés s'étendent de part et d'autre du Serein sur les communes de Chablis, Fontenay, Maligny, Chichée, La Chapelle-Vaupelteigne, Courgis, Fleys et Beines.

### Origine

Sur la rive gauche du Serein, blotti entre les Bois des Lys et des Broques de Biques, les 37 hectares du climat Montmains affleurent un coteau à l'altitude peu élevée. Les raisins à l'origine de cette cuvée proviennent d'une parcelle connue pour son profil marneux et d'une autre cultivée sur un sol plus caillouteux.

### Vinification et élevage

- pressurage pneumatique long
- débouillage statique par le froid
- démarrage de la fermentation alcoolique en cuves acier inoxydable, au bout de 3 jours, soutirage d'environ 20 % des jus et entonnage en fûts à grains fins pour poursuite des FA pour la partie en cuve, fermentation de 7 à 10 jours sous contrôle des températures (18 à 20°C) pour conserver un maximum de fruit.
- Fermentation malolactique à 100 %.
- Elevage sur lies totales pendant 6 mois.

### Notes de dégustation

Robe or pâle aux reflets verts.  
Nez minéral très complexe sur des notes de praliné et de fruits exotiques.  
La bouche est très gourmande rappelant la mangue et la noisette. La finale est longue et laisse entrevoir un vin très prometteur.

### Accords mets et vins

Accompagnera parfaitement du veau en blanquette ou encore des saint jacques en sauce à la crème relevées par des épices douces.

### Service

14°C