



### Aire de production

Les 37 hectares du climat Montmains se situent sur la rive gauche du Serein et sur la commune de Chablis. Les vins qui en sont issus sont souvent sévères dans leur jeunesse mais se distinguent par une excellente aptitude au vieillissement.

Coteaux en pentes douces. Marnes du Kimmeridgien.

### Cépage

100% Chardonnay

### 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.  
 Palais : très gourmand 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

