



Caves Baptiste Bienvenu



Chablis Premier Cru "Montmains"

[Parfaitement équilibré, entre acidité
des agrumes et douceur de la vanille
briochée. .]

Origine parcellaire, exposition et sols •

Bourgogne – Appellation : Chablis

Surnommée la porte d'or de la Bourgogne, le village de Chablis est une charmante bourgade célèbre pour son vin prestigieux, situé à 20 Km d'Auxerre.

Les vignes de 1er cru Montmains sont situées sur la rive gauche du Serein, sur un terrain kimméridgien avec des sols argilo-calcaires.

Exposition des vignes : Sud-Est.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble de Chablis est de 5500 hectares.

Nous récoltons les raisins auprès de nos confrères du chablisien pour produire notre Chablis 1er Cru Montmains.

Production annuelle •

2000 à 3000 bouteilles de Chablis 1er Cru Montmains.

Cépage •

Vin blanc issu à 100% du cépage Chardonnay.

Age moyen de la vigne •

de 25 à 45 ans

Travail de la vigne •

Les parcelles de ces vignes sont taillées en Guyot simple.

Type de culture raisonnée : tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement par des labours réguliers afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Après pressurage, le jus obtenu est débourbé à basse température puis soutiré et transvasé directement dans nos fûts afin de procéder à sa fermentation alcoolique (entre 12°C et 19°C).

Elevage •

La fermentation malolactique s'effectue en fût de chêne et le vin y est élevé pendant minimum 8 à 12 mois selon les millésimes.

Caractère du vin •

Le Chablis 1er Cru Montmains est un vin équilibré, à la texture onctueuse. Ce vin puissant et riche est dominé par des arômes fruités. Son potentiel de garde est d'environ 10 ans

Robe •

Une belle robe couleur or et brillante.

Nez •

Un nez qui nous dévoile d'explosifs arômes d'épices et d'oranges accompagné par de jolies notes beurrées et briochées.

Bouche •

Bouche ample et ronde avec une acidité et une minéralité fondue. Une finale remarquablement structurée par un baisé contrebalancé par des notes de fruits frais.

Accords mets et vin •

Ce vin bien équilibré vous apportera autant de plaisir à l'apéritif qu'avec des huîtres chaudes, un bon foie gras ou une volaille en sauce.

Service •

A servir entre 12 et 13 degrés .Teneur en alcool : 13%

Contenant disponible à la vente •

75 cl.

