



Chablis 1er Cru Montmains 2022

Im Glas blassgelb mit glänzenden Reflexen. Die Nase zeigt sich lebhaft mit mentholigen Zitrus-Noten. Am Gaumen kräftig, füllig und weich mit einer schönen Säure und der typischen Mineralität. Gute Persistenz.

Produzent	Domaine du Chardonnay
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Chablis
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	318562
Passt zu	vegetarischen Gerichten, Kalbfleisch, asiatischen Gerichten, Fisch



Vinifikation

Kontrollierte alkoholische Gärung. Der Ausbau erfolgt auf der Hefe in temperaturkontrolliertenahltanks und in Eichenfässern während 15 bis 18 Monaten. Danach folgt die Schönung und Filtration.

Terroir

Die Reben wachsen in Hanglage mit süd-südwestlicher Ausrichtung am linken Serein-Ufer auf lehm- und kalkhaltigem Boden (Kimmeridge).

Geschichte

Die Domaine du Chardonnay wurde 1987 von Etienne Boileau, Christian Simon und William Nahan gegründet, indem sie ihre Betriebe zusammenlegten, um die Kompetenzen ideal zu nutzen. Inzwischen geniessen die drei Herren ihren Ruhestand und haben das Geschäft an die jüngere Generation, vertreten durch Arnaud Nahan und Thomas Labille, übergeben. Die Domaine du Chardonnay verfügt über 34 Hektar eigener Reben, die in ihrer Typizität das Terroir von Chablis perfekt repräsentieren.

