



Chablis 1er Cru Montmains 2022

Dans le verre, jaune pâle avec des reflets brillants. Le nez est vif avec des notes mentholées d'agrumes. En bouche, il est puissant, ample et souple avec une belle acidité et une minéralité typique. Bonne persistance.

Producteur	Domaine du Chardonnay
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Chablis
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	318562
Accord mets et vins	Plats végétariens, Veau, Plats asiatiques, Poisson



Vinification

Fermentation alcoolique contrôlée. L'élevage sur lies est réalisé dans des cuves en acier à température contrôlée et dans des fûts en chêne pendant 15 à 18 mois. Il est suivi du collage et de la filtration.

Terroir

Les vignes poussent sur des coteaux orientés au sud-sud-ouest, sur la rive gauche du Serein, dans des sols argilo-calcaires (kimméridgien).

Histoire





Le Domaine du Chardonnay a été fondé en 1987 par Etienne Boileau, Christian Simon et William Nahan, qui ont fusionné leurs exploitations pour mieux tirer parti de leurs compétences. Les trois hommes profitent aujourd'hui de leur retraite et ont remis les rênes à la jeune génération, composée d'Arnaud Nahan et de Thomas Labille. Le Domaine du Chardonnay possède 34 hectares de vignes qui incarnent parfaitement la typicité du terroir de Chablis.

