

« *Le sommet des premiers* »

#### IDENTIFICATION DU VIN:

**Nom du vin:** Chablis 1er cru « Mont de Milieu »

**Appellation:** AOC Chablis Premier Cru

**Aire de Production :** Bourgogne, France

**Couleur:** Blanc

**Cépage:** 100% Chardonnay

#### VIGNOBLE:

**Provenance:** commune de Fleys et Chablis en achats de vendanges

**Surface:** 2,20 Ha

**Densité de Plantation:** 6000 pieds/Ha

**Rendements:** 40 Hl/Ha

**Age moyen des vignes:** 35 ans

**Sols:** Calcaire sur Kimméridgien

#### FERMENTATIONS:

**Durée de fermentation:** environs 3 mois

**Levures:** Naturelles

**Maîtrise des Température:** environ 20°C

**Fermentation Malo lactique:** 100%

**Bactéries:** Naturelles

#### ELEVAGE:

**Contenants:** 70% en fûts de chêne de 600L.(demi-muid) et 30% en cuve inox

**Élevage sur lies:** Oui

**Durée d'élevage :** 12 mois

#### COLLAGE / FILTRATION:

**Collage :** Bentonite

**Filtration:** Kieselgur Terre Blanche

**Précipitation Tartrique:** stable

#### DESCRIPTIF:

Les raisins de 35 printemps achetés sur cette terre à la rocaille blanche ont connu un élevage en fûts de 600 litres (demi-muids) liés à 30% de cuve inox. Le boisé du chêne français apporte une complexité qui sied à la pureté donnée par l'inox. L'or blond qui accroche les parois du verre rappelle par sa brillance le chardonnay coopé à pleine maturité. Le vin est complet et les coquilles d'huîtres fossilisées qui composent sa terre nourricière vous laisse une sensation iodée unique.

« *L'effet Millésime* » **2013:** « *Le vin du sol* » Sous les ors du kimméridgien, le nez se pose sur une dalle rocheuse et devra être oxygéné. La prise en bouche est vineuse, pleine avec un boisé fin mais encore marqué qui nécessitera au moins une année de conservation. Vers 2017 il atteindra son apogée.

**Température de service:** 14°C

**Potentiel de Vieillesse:** de 10 à 15 ans

**Maturité:** entre 5 et 7 ans

#### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 12,50 % vol.

**Acidité totale:** 4,11g/l H2SO4

**Sucres réducteurs:** 0,4 g/l

