

« *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

