

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Mont de Milieu" 2021



**Cépage :** Chardonnay.

**Géologie & Sols :** Rive droite du Serein.  
Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

**Vignes :** 48 ans. 0.34 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

**Vinification :** Vinification et élevage 100% en cuves inox.

**Analyse :** Alcool: 12,78 vol.  
Ac. Totale: 3,30 g/l.  
Sucres: 0,40 g/l.

**Évolution :** à déguster à partir de 2022. Apogée 2029.

**Accords mets-vins :** 11-13°C. Fruits de mer, poissons (rouget, sole), agneau.

### Dégustation :

La robe est jaune pâle reflets or blanc.

Le nez est très fin et élégant sur les fruits blancs et les agrumes frais.

L'attaque en bouche est ample et vive.

Puis on retrouve les fruits blancs à dominante de poire et une finale épicée.

A déguster à l'apéritif ou un pavé de sandre au beurre blanc.