

Chablis 1^{er} Cru "Mont de Milieu" 2022



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 49 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 2023. Apogée 2030.

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

Dégustation : Robe jaune pâle reflets or blanc

Le nez est très fin et élégant sur des notes de fruits
blancs frais et de fleurs d'acacia

La bouche est vive et fraîche, avec une finale minérale.

A déguster à l'apéritif ou sur des fruits de mer