

Chablis 1^{er} Cru "Mont de Milieu" 2023



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 51 ans. 0.34 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en fûts de
chêne.

Analyse:	Alcool:	13.12 vol.
	Ac. Totale:	3.3 g/l.
	Sucres:	1.5 g/l.

Évolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2032.

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

Dégustation :

La robe est jaune pâle reflets gris

Le nez est tout en finesse et en élégance sur les notes
d'agrumes frais et de fleurs blanche

La bouche est riche et ample avec une belle rondeur. Les
notes de pêches blanches sont très agréables

Un magnifique premier cru à déguster à l'apéritif ou sur
un carpaccio de st jacques