



## CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU MONTMAINS – FÛT DE CHÊNE

*La robe d'un jaune profond montre de beaux reflets dorés.*

*Au nez, les arômes empyreumatiques de noisette grillé se mélangent avec la vanille, la noix de coco et des notes fruitées pour un rendu complexe et fondu.*

*En bouche, l'attaque est déjà bien structurée puis elle gagne en précision pour devenir traçante avec une finale très persistante et une belle complexité.*

**Appellation :** AOC CHABLIS PREMIER CRU

**Millésime :** 2018

**Surface :** 11 Ha

**Sol :** Kimméridgien (argilo-calcaire)

**Encépagement :** Mono cépage - Chardonnay

**Densité de plantation :** 5 500 pieds / Ha

**Age moyen :** 30 à 60 ans

**Mode de culture :** Culture raisonnée

**Vendanges :** Vendanges mécaniques.

**Vinification :** Elevage en fûts de chêne pendant 11 mois, assemblage 50% fût de chêne, 50% cuves inox. Utilisation de levures indigènes

**Température de service :** 10° à 12° C

**Durée de garde :** 4 à 5 ans



DOMAINE

Jean-Claude Martin

89800 Courgis – France

Tél. +33 (0)3 86 41 40 33

[www.domainejcmartin-chablis.com](http://www.domainejcmartin-chablis.com)

email : [contact@domainejcmartin-chablis.com](mailto:contact@domainejcmartin-chablis.com)