



CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS – FÛT DE CHÊNE

La robe, plus jaune, montre de beaux reflets dorés.

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

La bouche est puissante et massive, sans austérité. Les tanins du bois apportent de la sucrosité en finale. Ce vin présente un beau potentiel de garde.

Appellation : AOC CHABLIS PREMIER CRU

Millésime : 2018

Surface : 11 Ha

Sol : Kimméridgien (argilo-calcaire)

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay

Densité de 5 500 pieds / Ha

plantation :

Age moyen : 30 à 60 ans

Mode de culture : Culture raisonnée

Vendanges : Vendanges mécaniques.

Vinification : Maturing in oak barrels for 11 months, assembly 50% oak cask, 50% stainless steel vats. Use of native yeasts.

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

email : contact@domainejcmartin-chablis.com