



CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS

La robe est jaune pâle, profonde et très éclatante.

Le nez, de bonne intensité, offre une palette aromatique complexe sur les fruits à chair blanche comme la pomme et la poire, le citron confit ainsi que des notes de pierre à fusil. La bouche est bien équilibrée, ample, avec de la tension et une finale citronnée.

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 sur cuves inox pendant 11 mois.
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

email : contact@domainejcmartin-chablis.com