

## CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU MONTÉE DE TONNERRE 2012

Cette vigne jouxte un chemin montant vers la ville de Tonnerre.



### VIGNOBLE

Sans doute et à juste titre le Chablis le plus réputé des 1ers Crus. Situé sur la rive droite du Serein et dans la continuité des Grands Crus, ce terroir installé sur du calcaire Kimméridgien, produit des vins un soupçon austère dans leur jeunesse mais dont l'évolution élégante et racée séduit le dégustateur. Notre cuvée provient d'un assemblage de raisins de Montée de Tonnerre et du secteur de Chapelot.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100 %

Sol : Kimméridgien

Surface : 43 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 35 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 10 % de fûts neufs)

12,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un des Premiers crus les plus réputés de Chablis, puissant, riche et racé, il offre des saveurs de pomme, de minéral et de fleurs blanches.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les huîtres chaudes et les poissons en sauce.

**Température de service :** 10-12°C

**Date recommandée de consommation :** 2014-2020

